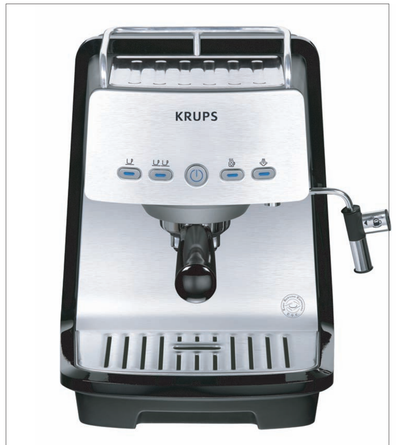
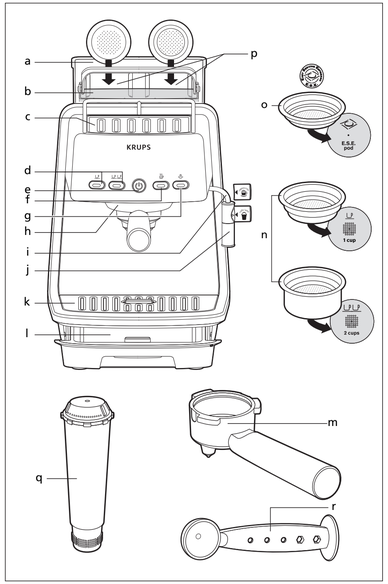
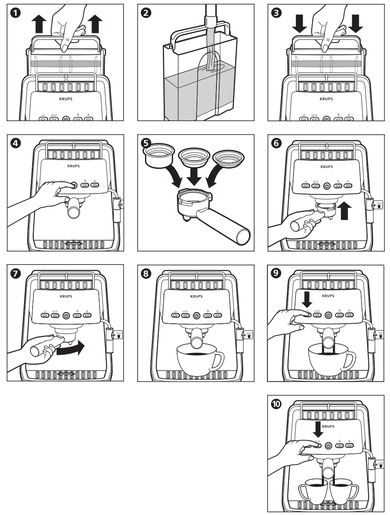
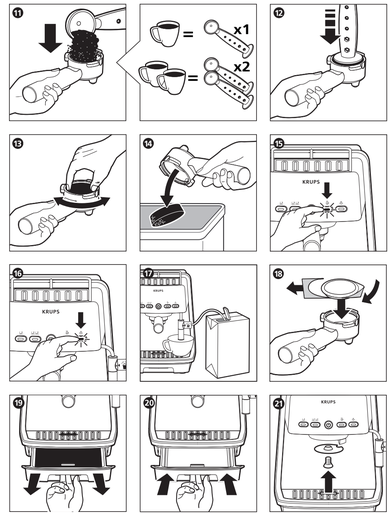
KRUPS



www.krups.com







KRUPS

Espresso Art. XP4050

Deutsch 6

Polski 14

Česky 21

Slovensky 28

Slovensko 35

Hrvatski 42

Românește 49

Magyar 56

Русский 63

Українська 71

عربي 84

Summary.PM6.5 5 31/01/05, 13:40

Beschreibung

a Deckel des Wasserbehälters
b Abnehmbarer Wasserbehälter
c Tassenvorwärmplatte
d Kaffeetasten (☕, ☕☕)
e An/Aus Schalter mit blauer Betriebskontrollleuchte
f Heißwassertaste
g Dampftaste
h Brühkopf
i Dampfdüse
J Auto-Aufschäumhilfe
k Gitter
l Auffangschale
m Filterträger
n Filter für eine oder zwei Tassen (gemahlener Kaffee)
o ESE-Filter
p Filtersiebhalter
q Claris Wasserfilter
r Messlöffel

Sicherheitshinweise ⚠

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer Espressomaschine aufmerksam durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Schutzleiter-Steckdose an. Überprüfen Sie, dass die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Stellen sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen ab.
- Entfernen sie den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufes, da das Gerät unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Abstellgitter und Auffangschale nicht in Position sind.
- Bei Problemen während des Brühvorgangs und vor der Reinigung des Gerätes muss der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel und legen sie dieses nicht über scharfe Kanten oder über Ecken.
- Vermeiden Sie einen Kontakt des Netzkabels oder Ihrer Hände mit den heißen Teilen des Gerätes (Tassenvorwärmplatte, Filterträger, Dampfdüse, Auto-Aufschäumhilfe).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Halten Sie sich an die Entkalkungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist, nicht korrekt funktioniert oder wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte sofort an den Krups-Kundendienst (siehe Adressen im Krups-Serviceheft), da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Ihnen geöffnet werden.
- Außer der Reinigung und normalen Gebrauchsprüfung, müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät vom Krups-Kundendienst ausgeführt werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Krups Zubehör- und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Filterträger gut festgezogen ist bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen und stellen Sie den Wahl Schalter auf **O** zurück bevor Sie den Filterträger entnehmen.
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von nicht überwachten Kindern aufgestellt werden - kleine Kinder und stark behinderte Personen dürfen das Gerät nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen benutzen.

XP 4050_Deutsch.P65 6 28/01/05, 16:26

Der Espresso

Espressokaffee ist aromatischer als ein normaler Kaffee. Er wird aus kleinen, vorgewärmten Espressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepresst, um diesen wohlschmeckenden schwarzen Kaffee mit der anregenden Wirkung zu erhalten.

Espresso erkennen Sie an seinem charakteristischen Aroma und seiner typischen Crema. Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espressokaffee sowie die richtige Mahlung der Bohnen.

Der Kaffee darf nicht „zu fein" gemahlen sein. Er muss noch leicht körnig sein. Zu fein gemahlener Kaffee könnte das Brühsieb und die Filtersiebe verstopfen und das Wasser würde nicht mehr durchlaufen.

Es ist ganz normal, dass die Durchlaufgeschwindigkeit des Kaffees in einer Espressomaschine, bei der genügend Kaffeeschaum von der richtigen Farbe hergestellt werden muss, niedriger ist als bei Filterkaffee.

Um einen vollendeten Espresso zu garantieren, ist es notwendig frisches, kaltes Wasser zu verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen, reinigen Sie das Heizsystem indem sie ein oder zwei Füllungen des Wasserbehälters ohne Kaffeemehl wie folgt durchlaufen lassen:

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wasserbehälter am Griff **(1)**. Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter **(2)**.
- Setzen Sie den Wasserbehälter erneut ein und achten Sie dabei darauf, ihn fest nach unten zu drücken, um die Wasserzufuhr zu ermöglichen. Schließen Sie den Deckel **(3)**.
- Drücken Sie den An/Aus Schalter **(4)**. Die blaue Betriebskontrollleuchte beginnt zu blinken. Im Deckel des Wasserbehälters sind zwei Filter untergebracht.
- Setzen Sie eines der Filtersiebe in den Filterträger ein **(5)**. Setzen Sie dann den Filterträger in den Brühkopf des Gerätes ein.
- Um den Filterträger korrekt einzusetzen, halten Sie den Griff des Filterträgers nach links **(6)**, drücken den Filterträger nach oben an den Brühkopf und drehen den Griff dann nach rechts **(7)** bis der Griff nach vorne zeigt.
- Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger **(8)**.
- Sobald die blaue Betriebskontrollleuchte leuchtet, leuchtet auch die Kontrolllampe der Kaffeetasten.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

- Drücken Sie nun die Kaffeetaste für zwei Tassen **(10)**, um das Wasser durchlaufen zu lassen.

Wiederholen Sie diesen Vorgang fünfmal.

Zubehörteil Filterpatrone (Art.-Nr. F088, nicht mitgeliefert).

Gebrauch der verschiedenen Funktionen der Espressomaschine

1. FUNKTION ESPRESSO

. Mit gemahlenen Kaffee

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir Ihnen **den Filterträger mit Filtersieb ohne Kaffeemehl und die Tassen** wie folgt **vorzuwärmen**:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie den Filterträger **(6) (7)** ein und stellen Sie eine oder zwei Tassen darunter.
- Sobald die Kontrolllampe der Kaffeetasten aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.
- Drücken Sie die Kaffeetaste oder **(9) (10)**.
- Die Espressotassen werden mit warmem Wasser gefüllt. Das Wasser wegschütten.

Wenn das Gerät einmal warm ist, können die Espressotassen später auch auf der Tassenvorwärmplatte vorgewärmt werden.

XP 4050_Deutsch.P65 7 28/01/05, 16:26

Zubereitung von Espresso:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie das Filtersieb für 1 oder 2 Tassen in den Filterträger ein **(5)**.
- Geben Sie 1 bzw. 2 Messlöffel gemahlenen Kaffee in das Filtersieb und drücken Sie diesen mit dem Messlöffel leicht an **(11) (12)**.
- Säubern Sie den Rand des Filtersiebes von Kaffeemehl **(13)**.
- Setzen Sie den Filterträger in das Gerät ein **(6) (7)**.
- Stellen Sie eine oder zwei Espressotassen unter den Filterträger.

Sobald die Kontrolllampe der Kaffeetasten aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

Das Gerät ist auf die Zubereitung von ein oder zwei Tassen Espresso vorprogrammiert.

- Drücken Sie die Kaffeetaste ☕ oder ☕☕ **(9) (10)**.
- Am Anfang setzt 2 oder 3 Sekunden lang ein Vorbrühvorgang ein.
- Sobald die vorprogrammierte Menge erreicht ist, hört der Espressodurchlauf automatisch auf.
- Nehmen Sie Filterträger mit Filtersieb aus dem Gerät. Leeren Sie das Kaffeemehl aus **(14)**.

Nach erneuter Füllung des Filtersiebes kann der nächste Espresso zubereitet werden.

. Mit spezialfilterträger «ESE»

Das System E.S.E. wurde entwickelt, um einen starken italienischen Espresso 'ristretto' (kurzer Espresso) zubereiten zu können. Die Menge der einzelnen ESE-Einzelportion ist für 35 ml Wasser bestimmt, die innerhalb von 20 Sekunden durchlaufen.

„ESE" bedeutet „**E**asy **S**erving **E**spresso" (Einfache Espressozubereitung) und ist eine Portion ausgewählten, hochwertigen Kaffees, gemahlen und verdichtet zwischen zwei Papierfiltern, die sofort einsatzbereit ist. Dieses System vereinfacht Ihnen die Espresso-zubereitung, indem es Ihnen die Dosierung und das Stopfen des Espressomehls abnimmt und Ihnen die Reinigung des Gerätes erleichtert.

Es ist weder vorgesehen, noch empfehlenswert, mehr als 35 ml Wasser durch die ESE-Einzelportionen durchlaufen zu lassen und den Espresso damit zu strecken (langer Espresso).

Wir empfehlen Ihnen, die ESE-Einzelportionen so zu handhaben und aufzubewahren, dass diese nicht verformt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Zubehörteile Filterträger mit Spezialfiltersieb ohne Kaffeemehl und die Tasse wie im obenstehenden Kapitel Espresso Funktionen vorzuwärmen.

. Zubereitung des Espresso:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie die ESE-Einzelportion in den ESE-Filter ein **(18)**.

Reißen Sie überflüssiges Papier an der gelochten Ecke von der Einzelportion ab. Legen Sie die ESE-Einzelportion mit der ROTEN SEITE NACH UNTEN ein (biegen Sie die Papierecken nach unten).

- Achten Sie darauf, dass das ganze Papier im Filter untergebracht wird, andernfalls kommt es zu Tropfwasserbildung.

Durch richtiges Einlegen der ESE-Einzelportion bekommt der Espresso ein reichhaltigeres, dichteres Aroma.

- Setzen Sie den Filterträger ein **(6) (7) (8)** und ziehen Sie ihn nach rechts fest.

Sobald die Kontrolllampe der Kaffeetasten aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.

- Drücken Sie die Kaffeetaste ☕ **(9)**.
- Am Anfang setzt 2 oder 3 Sekunden lang ein Vorbrühvorgang ein.
- Sobald die empfohlene Wassermenge (35 ml) durch die Einzelportion durchgelaufen ist, muss, wenn das gewünschte Volumen nicht vorprogrammiert ist, die Kaffeetaste ☕ **(9)** gedrückt werden.
- Entfernen Sie den Filterträger vom Brühkopf und werfen Sie die benutzte Kaffeeportion weg. Die benutzten Kaffeeportionen können umweltfreundlich in der Biotonne entsorgt werden.

XP 4050_Deutsch.P65 8 28/01/05, 16:26

. Individuelle Programmierung:

Wenn Sie die vorprogrammierte Menge heißen Espressos (50 ml pro Tasse, Fabrikeinstellung), die in eine oder zwei Tassen läuft, verändern wollen, so gehen Sie bitte vor wie folgt:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie das Filtersieb für 1 oder 2 Tassen in den Filterträger ein **(5)**.
- Geben Sie 1 bzw. 2 Messlöffel gemahlenen Kaffee in das Filtersieb und drücken Sie diesen mit dem Messlöffel **(11) (12)** oder der ESE-Einzelportion im ESE-Filter **(18)** leicht an.
- Säubern Sie den Rand des Filtersiebes von Kaffeemehl **(13)**.
- Setzen Sie den Filterträger in das Gerät ein **(6) (7)**.
- Stellen Sie eine oder zwei Espressotassen unter den Filterträger.
- Sobald die Kontrolllampe der Kaffeetasten aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.
- Drücken Sie die Kaffeetaste für eine ☕ oder zwei Tassen ☕☕ **(9) (10)** (>3 Sek.), die beiden Lampen (Kaffeetaste und Betriebskontrolle) beginnen zu blinken.

Sobald die gewünschte Menge Espresso durchgelaufen ist, halten Sie das Gerät mit einem Druck auf die Kaffeetaste ☕ oder ☕☕ **(9) (10)** an.

Nun ist die Menge automatisch abgespeichert.

. Erhitzen von Wasser

Dieses Gerät kann zum Erhitzen von Wasser verwendet werden.

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Stellen Sie die Tasse unter die Auto-Aufschäumhilfe.
- Sobald die Kontrolllampe der Heißwassertaste aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.
- Drücken Sie die Heißwassertaste **(15)**.
- Sobald die gewünschte Menge Wasser durchgelaufen ist, halten Sie das Gerät mit einem Druck auf die Heißwassertaste **(15)** an.

2. FUNKTION DAMPF

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch oder zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden. Das Taktgeräusch während der Dampfzubereitung entsteht durch die Intervallsteuerung der Wasserpumpe, die für die Dampferzeugung notwendig ist.

Achtung: während und nach dem Betrieb des Geräts können die Metallteile der Auto-Aufschäumhilfe äußerst heiß werden.

. Gebrauch der Auto-Aufschäumhilfe

Die Auto-Aufschäumhilfe erleichtert das erfolgreiche Aufschäumen von Milch zur Zubereitung von Cappuccino, Latte oder heißer Schokolade.

- Füllen sie den Wasserbehälter **(1) (2) (3)** und schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Setzen Sie die Auto-Aufschäumhilfe auf die Dampfdüse auf.
- Stellen Sie eine Tasse unter die Auto-Aufschäumhilfe.
- Gießen Sie ca. 100 ml fettarme Milch in einen Krug. Die Milch und der Krug müssen gut gekühlt sein.
- Stecken Sie den Schlauch in den Krug oder direkt in die Milchtüte **(17)**.

Das gerade abgeschnittene Ende des Schlauchs muss sich in der Auto-Aufschäumhilfe befinden und das schräg abgeschnittene muss in die Milch eintauchen.

- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position „Cappuccino" oder „Latte".
- Sobald das Gerät betriebsbereit ist (die Betriebskontrollleuchte leuchtet auf), drücken Sie die Dampftaste **(16)** und die Betriebskontrollleuchte beginnt zu blinken.
- Sobald die Kontrollleuchte der Dampftaste wieder aufleuchtet, ist das Gerät bereit zur Dampfabgabe.
- Drücken Sie die Dampftaste **(16)**.
- Sobald die Milch aufgeschäumt ist, halten Sie das Gerät mit einem Druck auf die Dampftaste **(16)** an, um das Gerät zu reinigen und das Antrocknen der Milch an der Auto-Aufschäumhilfe zu verhindern.
- Stellen Sie eine Tasse unter die Auto-Aufschäumhilfe.

XP 4050_Deutsch.P65 9 28/01/05, 16:26

- Stecken Sie den Schlauch in einen sauberen, zu einem Drittel mit Wasser gefüllten Behälter.
- Drücken Sie die Dampftaste **(16)**. Sobald das ganze Wasser durchgelaufen ist, halten Sie das Gerät mit einem Druck auf die Dampftaste **(16)** an.
- Reinigen Sie die Auto-Aufschäumhilfe sofort mit einem feuchten Tuch.

Zur gründlichen Reinigung der Auto-Aufschäumhilfe lesen Sie bitte im Kapitel „Pflege“ nach.

. Heiße Schokolade

- Wenden Sie die oben beschriebene Vorgehensweise an und ersetzen Sie die Milch durch das Schokoladengetränk, das Sie erhitzen wollen.
- Wenn Ihre Espressomaschine bereit zum Dampfausstoß ist – wird die Funktion nicht innerhalb von 5 Minuten benutzt, schaltet das Gerät automatisch auf Kaffee Stand-By.

Falls Sie direkt nach der Dampferzeugung einen Espresso zubereiten wollen, muss das Gerät zuerst abgekühlt werden, um die zur Espressozubereitung geeignete Temperatur zu erreichen.

- Das Gerät kühlt automatisch ab, wenn die Kaffeetaste für eine oder zwei Tassen gedrückt wird – Beim Abkühlen blinkt die blaue Betriebskontrollleuchte und heißes Wasser fließt in die Auffangschale ab. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, führt das Gerät einen Espresso-Durchgang aus.
- Wenn sich nicht mehr genug Wasser in der Espressomaschine befindet, ertönt ein Warnsignal und alle Lampen beginnen zu blinken, um Sie darauf hinzuweisen, dass Wasser nachgefüllt werden muss.
- Die Espressomaschine schaltet zum Energiesparen auf den Stand-By Modus, wenn Sie 30 Minuten lang nicht benutzt wird. Wird Sie länger als eineinhalb Stunden nicht benutzt, schaltet sie sich ganz ab.

Pflege

- Gerät abkühlen lassen. Geben sie die Zubehörteile ihrer Espressomaschine nicht in die Spülmaschine.

Nach Gebrauch muss der Wasserbehälter entleert werden.

. Die Auffangschale:

Sie muss nach Gebrauch des Gerätes entleert werden **(19)**. Falls mehrere Espresso nacheinander zubereitet werden, sollte die Auffangschale von Zeit zu Zeit entleert werden (ca. alle 7 bis 8 Tassen). Wenn Wasser austritt, heißt das nicht, dass das Gerät undicht ist. Dieser Vorgang ist ganz normal. Falls notwendig, reinigen sie die Auffangschale und das Abstellgitter mit Wasser dem etwas mildes Spülmittel beigefügt ist, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab. Achten Sie beim Wiederzusammenbau auf den korrekten Sitz der Kunststoffabdeckung **(20)**.

. Der Brühkopf, das Filtersieb und der Filterträger müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Es genügt den Brühkopf mit einem feuchten Tuch abzuwischen und die anderen Zubehörteile unter fließendem Wasser abzuspülen.

Im Falle einer starken Verschmutzung des Brühkopfes, schrauben Sie das Sieb mit Hilfe einer Münze ab, reinigen Sie es und montieren Sie es wieder, indem Sie es gut festschrauben **(21)**.

Lassen Sie den Filterträger nicht eingesetzt, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da dies die Dichtung beansprucht und zu kürzerer Lebensdauer führt.

. Tassenvorwärmplatte: Entnehmen Sie diese zur Reinigung mit Wasser und einem milden Spülmittel, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab.

. Auto-Aufschäumhilfe

Zur gründlichen Reinigung kann die Auto-Aufschäumhilfe vom Gerät abgenommen werden.

Reinigen sie sie mit Wasser, dem etwas mildes Spülmittel beigefügt ist und einer kleinen Bürste. Spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie vor dem Wiedereinsetzen ab.

XP 4050_Deutsch.P65 10 28/01/05, 16:26

Bitte beachten Sie die richtige Stellung des Schlauchs: stecken Sie das gerade abgeschnittene Ende in die Auto-Aufschäumhilfe.

Entkalkung

- Entkalken Sie Ihre Espressomaschine, je nach örtlicher Wasserhärte, regelmäßig mit Zitronensäure oder Weinsäure.
- Lassen Sie beim Entkalken Ihrer Espressomaschine Vorsicht walten, da die Arbeitsflächen und der Spülstein bei Berührung mit der im Entkalker enthaltenen Säure zu Schaden kommen können, besonders, wenn sie aus Marmor oder Stein sind. Schützen Sie sie mit einem Staubtuch, einem Tischtuch oder einem Tablett.

Wir empfehlen **das KRUPS Entkalkungsset Art. F054**, welches in den Krups Kundendiensten erhältlich ist. Dieses Set enthält, neben zwei Portionen Entkalker, einen Wasserhärte-Teststreifen, um die Häufigkeit der Entkalkung Ihres Gerätes bei normalem Gebrauch zu bestimmen. Die Verkalkung hängt von der Wasserhärte, aber auch von der Benutzung ab. Die ermittelte Entkalkungshäufigkeit, ist daher nur als Anhaltspunkt zu verstehen.

- Gehen Sie nach folgender Methode vor:

- Schrauben sie das Sieb am Brühkopf ab und reinigen Sie Sieb und Brühkopf von Kaffeeresten und Kalkpartikeln **(21)**.
- Lösen Sie ein Päckchen des Entkalkers KRUPS Art. F054 in einem halben Liter lauwarmem Wasser auf und gießen Sie diese Lösung in den leeren Wasserbehälter.
- Schalten Sie das Gerät ein **(4)**.
- Stellen Sie einen möglichst großen Behälter unter die Auto-Aufschäumhilfe.
- Sobald die blaue Betriebskontrolllampe aufleuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.
- Drücken Sie die Heißwassertaste **(15)** und lassen Sie ein Drittel der Flüssigkeit durchlaufen.
- Halten Sie dann das Gerät mit einem Druck auf die Heißwassertaste **(15)** an.
- Stellen Sie den Behälter nun unter den Brühkopf.
- Lassen Sie sofort das zweite Drittel der Flüssigkeit durchlaufen, indem Sie die Kaffeetaste **(10)** so oft wie nötig drücken.
- Halten Sie das Gerät mit einem Druck auf den An/Aus Schalter **(4)** an und lassen Sie den Entkalker 10 bis 15 Minuten lang einwirken.
- Schalten Sie das Gerät dann wieder an **(4)** und lassen Sie die restliche Flüssigkeit durchlaufen, indem Sie die Kaffeetaste **(10)** so oft wie nötig drücken.
- Lassen Sie anschließend 2 Wasserbehälterfüllungen klares Wasser durchlaufen, reinigen Sie den Brühkopf und montieren sie das Sieb wieder an den Brühkopf (siehe Abschnitt „Pflege“).
- **Die Garantie greift nicht für Espressomaschinen, die aufgrund fehlender Entkalkung nicht oder schlecht funktionieren.**

Probleme, mögliche Ursachen und Abstellmaßnahmen

Probleme	mögliche Ursache	Abstellmaß-nahmen
Der Espresso ist nicht heiß genug	Tassen, Filtersieb, Filterträger sind kalt.	Wärmen sie die Zubehörteile (Tassen, Filtersieb, Filterträger) vor. Siehe Abschnitt „Espressozu-bereitung“
Espresso tritt oberhalb des Filterträgers aus	Der Filterträger wurde nicht richtig eingesetzt oder nicht fest genug angezogen.	Siehe Abschnitt „Espresso zubereitung“.
	Es liegt Kaffeemehl auf dem Rand des Filters.	Reinigen Sie den Filterrand.
	Die Brühkopfdich-tung ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch.
	Die Brühkopfdich-tung ist defekt.	Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst.
Sehr lautes Pumpengeräusch	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie den Wasserbehälter auf.

XP 4050_Deutsch.P65 11 28/01/05, 16:26

	Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten.
	Kaffeemehl zu alt oder sehr trocken, so dass die Pumpe keinen Druck aufbauen kann.	Benutzen sie frisches Kaffeemehl.
Es tritt kein Wasser/Espresso aus	Kein Wasser im Wasserbehälter.	Füllen Sie den Wasserbehälter auf.
	Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten.
	Das Filtersieb ist verstopft, das Kaffeemehl ist zu fein oder zu sehr zusammengedrückt	Reinigen Sie den Filter und das Sieb des Brühkopfes (s. Kap. „Pflege“) und benutzen Sie eine weniger feine Mahlung.
	Brühkopfsieb verschmutzt.	Legen Sie das Sieb in Entkalkerlösung zum Einweichen (s. Kap. „Pflege“).
	Gerät verkalkt.	Siehe Kapitel „Entkalkung“.
Wasser läuft zu schnell durch	Kaffeemehl zu grob.	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl.
	Zu wenig Kaffeemehl eingefüllt.	Benutzen Sie den mitgelieferten Messlöffel zum Dosieren.
	Kaffeemehl nicht angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an.
Der Espresso hat keine Crema (Schaumschicht auf dem Kaffee)	Kaffeemehl zu grob.	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl.
	Kaffeemehl nicht genügend angedrückt.	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an.
	Kaffeemehl zu alt oder zu trocken.	Verwenden Sie frisches Kaffeemehl.
Milch ist nicht genug aufgeschäumt	Auto-Aufschäumhilfe verstopft.	Siehe Kapitel «Pflege».
	Milch zu alt.	Benutzen Sie frische Milch.
	Milch lauwarm.	Stellen Sie die Milch in den Kühlschrank.
Zuviel Wasser auf dem Espressomehl	Espressomehl wurde nicht ausreichend angedrückt.	Drücken Sie das Espressomehl fester an.
	Es ist zu wenig Espressomehl im Filtersieb.	Füllen Sie mehr Espressomehl in das Filtersieb.

Rezepte

Genießen Sie Ihren Espresso so wie Sie ihn lieben: Wenn Sie sich entspannen wollen oder zum Abschluss eines guten Essens.

Folgende Rezepte können Sie dank Ihrer Espressomaschine zubereiten.

. Original Espresso

- Verwenden sie einen Messlöffel eines qualitativ hochwertigen gut gerösteten Espressos und filtern Sie ihn direkt in eine vorgewärmte Tasse.

Bei richtigem Kaffeemehl und richtiger Mahlung bildet sich eine schöne Crema.

- Je nach Geschmack Zucker zugeben und Schluck für Schluck genießen. Original Espresso wird ohne Milch, aber mit viel Zucker getrunken.

. Cappuccino

Für einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst sind folgende Mengen ideal:
1/3 Kaffee, 1/3 warme Milch und
1/3 Milchschaum. Die Menge an warmer Milch und Schaum soll etwa doppelt so groß sein wie die Menge des zubereiteten Kaffees.

- Benutzen Sie große Tassen die Sie vorher bereits vorgewärmt haben.
- Füllen Sie diese mit der Kaffeemenge, die etwa einem normalen Espresso entspricht und fügen Sie Milch hinzu, die Sie unter Verwendung der Auto-Aufschäumhilfe aufgeschäumt haben.
- Überstäuben Sie mit Schokoladen- oder Kakaopulver.

. Café Creme

- Bereiten Sie einen normalen Espresso in einer großen Tasse zu.

XP 4050_Deutsch.P65 12 28/01/05, 16:26

• Geben Sie einen Schuss Sahne dazu, um einen Café Creme zu erhalten.

Statt Sahne können sie auch warme Milch verwenden.

. Café Corretto *

• Bereiten Sie eine Tasse Espresso wie üblich zu.

• «Korrigieren» Sie dann den Geschmack etwas, indem Sie 1/4 oder 1/2 Schnapsglas Cognac hinzufügen.

Anissette, Grappa, Sambuco, Kirschwasser oder Cointreau eignen sich ebenfalls.

Es gibt sicherlich noch zahlreiche andere Möglichkeiten den Espresso „zu veredeln". Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

. Kaffeelikör *

• Mischen Sie in einer 0,75l Flasche 3 Tassen Espresso mit 250g braunem Kandiszucker und 1/2 l Cognac oder Kirschwasser.

• Lassen Sie die Mischung mindestens 2 Wochen durchziehen.

Sie werden einen köstlichen Likör erhalten, besonders für Kaffeeliebhaber.

. Italienischer Eiskaffee

4 Kugeln Vanilleeis, 2 Tassen kalter, gezuckerter Espresso, 1/8 l kalte Milch, frische Sahne, geriebene Schokolade.

• Mischen sie den kalten Espresso mit der Milch.

• Verteilen sie das Vanilleeis in Gläser, gießen Sie den Kaffee darüber und dekorieren sie mit Sahne und geriebener Schokolade.

. Friesenkaffee *

• Geben sie ein kleines Glas Rum zu einer Tasse gut gesüßten Espresso.

• Dekorieren Sie mit einer dicken Haube frischer Sahne und servieren Sie ihn.

. Flambierter Espresso *

2 Tassen Espresso, 2kleine Gläser Cognac, 2Teelöffel brauner Zucker, frische Sahne.

• Gießen Sie den Cognac in zwei hitzebeständige Gläser erwärmen und flambieren Sie ihn.

• Geben Sie den Zucker hinzu, rühren Sie um, gießen Sie den Espresso zu und dekorieren Sie mit der frischen Sahne.

Nach Wunsch kann der Espresso mit etwas heißem Wasser verdünnt werden.

. Espressoparfait *

2 Tassen Espresso, 6 Eigelb, 200g Zucker, 1/8 l gesüßte Schlagsahne, 1 kleines Glas Orangenlikör.

• Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, bis eine dicke schaumige Masse entsteht.

• Geben Sie den kalten Espresso und den Orangenlikör hinzu.

• Ziehen Sie dann die geschlagene Sahne unter.

• Verteilen Sie die Mischung in Gläser oder Schälchen.

• Stellen Sie die Gläser in das Gefrierfach

. Mokkapudding

2 Tassen Espresso, 1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 3 Eigelb, 1/8 l gesüßte Sahne, 150g Zucker.

• Bereiten Sie den Vanillepudding mit der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker zu.

• Geben Sie die Eigelbe zu dem noch warmen Pudding

• Lassen Sie abkühlen und geben Sie Espresso und geschlagene Sahne hinzu.

(* : übermäßiger Alkoholgenuss ist schädlich für die Gesundheit)

Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclingstellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- bzw. Stadtverwaltung.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

XP 4050_Deutsch.P65 13 28/01/05, 16:26

Expresso4050_polonais.qxd 31/01/05 13:16 Page 14

Opis

a Pokrywa
b Zdejmowany zbiornik na wodę
c Płyta do podgrzewania filiżanek
d Przyciski parzenia kawy (☕ , ☕☕)
e Przycisk Start / Stop z niebieską kontrolką
f Przycisk wytwarzania gorącej wody ( )
g Przycisk wytwarzania pary ( )
h Dysza pary
i Dysza do zaparzania
j Automatyczna nasadka spieniająca
k Krata
l Miseczka ściekowa
m Uchwyt na sitko filtrujące
n Sitka filtrujące na jedną lub dwie filiżanki (kawa mielona)
o Sitko filtrujące systemu ESE
p Pojemnik na sitka filtrujące
q Filtr wodny Claris
r Miarka

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

- Przed uruchomieniem ekspresu prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Urządzenie można podłączać tylko do gniazdka z bolcem uziemiającym. Prosimy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia zgadza się z napięciem sieci.
- Urządzenia nie należy stawiać na gorących powierzchniach (np. na płycie kuchenki) lub w pobliżu źródeł otwartego ognia.
- Wypełnionego zmieloną kawą pojemnika na filtr nie należy zdejmować podczas przepływu, ponieważ urządzenie znajduje się pod ciśnieniem.
- Nie należy używać urządzenia, kiedy kratka i miseczka ściekowa nie znajdują się na swoim miejscu.
- W razie problemów podczas procesu zaparzania, a także przed czyszczeniem urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Wtyczki nie należy wyciągać z gniazdka ciągnąc za kabel sieciowy i nie należy prowadzić kabla przez ostre krawędzie lub naroża.
- Nie wolno dopuszczać do kontaktu kabla sieciowego z gorącymi częściami urządzenia (płytka do podgrzewania filiżanek, uchwyt filtra, dysza pary, automatyczna nasadka spieniająca) i nie dotykać tych części rękami.
- Nie wkładać urządzenia do wody.
- Chronić urządzenie przed dziećmi i nie dopuszczać, aby kabel sieciowy zwisał do dołu.
- Stosować się do zawartych w instrukcji obsługi wskazówek dotyczących usuwania kamienia.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono uszkodzone lub kiedy uszkodzony jest kabel sieciowy.
- Jeżeli przewód lub inny element są uszkodzone, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Krups. W żadnym wypadku urządzenie nie może być otwierane przez użytkownika.
- Przed rozpoczęciem przygotowywania kawy należy upewnić się, czy pojemnik na filtr jest dobrze założony, a przed zdjęciem pojemnika na filtr ustawić przełącznik w pozycji **O.**
- Nie pozostawiać urządzenia w miejscu dostępnym dla dzieci bez nadzoru - małe dzieci i osoby niepełnosprawne mogą używać urządzenie tylko pod nadzorem osoby dorosłej.

Expresso

Kawa espresso jest bardziej aromatyczna niż kawa normalna. Pije się ją z małych podgrzanych filiżanek espresso. Podczas jej przygotowywania gorąca woda jest tłoczona pod ciśnieniem przez zmieloną kawę, co pozwala uzyskać czarną kawę o znakomitym smaku i pobudzającym działaniu.

Espresso rozpoznaje się po jego charakterystycznym aromacie i piance typowej dla tak przyrządzonej kawy. Warunkiem przyrządzenia espresso jest zastosowanie podwyższonego ciśnienia i użycie prawdziwej, dobrze wypalonej kawy espresso, a także prawidłowe zmielenie ziaren kawy.

Expresso4050_polonais.qxd 31/01/05 13:16 Page 15

Kawa nie może być zmielona zbyt drobno. Kawa musi być zmielona tak, aby miała konsystencję granulatu. Zbyt drobno zmielona kawa mogłaby zatykać głowicę do zaparzania i sitka filtrujące.

Przepływ kawy dla uzyskania odpowiedniej pianki i koloru jest wolniejszy niż w ekspresie z filtrem.

W celu uzyskania pełni smaku espresso konieczne jest zastosowanie świeżej wody (która nie stała długo na świeżym powietrzu), bez zapachu chloru i odpowiednio schłodzonej.

Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy oczyścić układ grzejny przepuszczając jeden lub dwa zbiorniki wody bez zasypanej kawy. Robi się to w sposób następujący:

- Otworzyć pokrywę i trzymając za uchwyt **(1)** wyjąć pojemnik na wodę. Napełnić pojemnik **(2)** wodą.
- Wstawić zbiornik na wodę z powrotem do urządzenia, naciskając go silnie do dołu, co spowoduje otwarcie zaworka w dnie zbiornika. Zamknąć pokrywę **(3).**
- Nacisnąć przycisk Start/Stop **(4),** jeżeli niebieska kontrolka zacznie migać. Oba filtry są zamocowane w pokrywie pojemnika.
- Wstawić jedno z sitek filtrujących do pojemnika na filtr **(5).** Następnie, włożyć pojemnik z filtrem do głowicy zaparzającej urządzenia.
- Aby poprawnie włożyć pojemnik z filtrem, trzymać uchwyt pojemnika skierowany w lewo **(6),** przycisnąć pojemnik do góry do głowicy zaparzającej, a następnie obracać uchwyt w prawo **(7),** do zablokowania.
- Pod pojemnik na filtr wstawić w miarę możliwości jak największe naczynie **(8).**
- Jeżeli zapali się niebieska kontrolka, zapali się również kontrolka parzenia kawy.

Urządzenie jest wówczas gotowe do działania.

- Dwukrotne naciśnięcie przycisku parzenia kawy ☕☕ **(10)** spowoduje przepływ wody w wewnętrznych przewodach obiegu wodnego.

Powyższy proces należy powtórzyć pięć razy.

W akcesoriach dostępny jest wkład filtrujący (Nr art. F088 nie dostarczony z urządzeniem).

Korzystanie z różnych funkcji ekspresu do kawy

1. FUNKCJA ESPRESSO

. Z KAWĄ MIELONĄ

W celu osiągnięcia dobrego wyniku, zalecamy Państwu **podgrzanie akcesoriów** (pojemnika na filtr, sitka oraz filiżanek) **bez kawy.** W tym celu:

- Napełnić zbiornik na wodę **(1) (2) (3)** i włączyć urządzenie **(4).**
- Umieścić uchwyt sitka filtrującego w jego siedzisku **(6) (7)** i ustawić pod nim jedną lub dwie filiżanki.
- Jeżeli zapali się kontrolka parzenia kawy, urządzenie jest gotowe do działania.
- Nacisnąć przyciski parzenia kawy ☕ lub ☕☕ **(9) (10).**
- Filiżanki zostaną napełnione gorącą wodą. Należy je następnie opróżnić.

Kiedy urządzenie nagrzeje się, filiżanki do espresso można podgrzewać na płycie do podgrzewania.

Przygotowywanie espresso:

- Napełnić zbiornik na wodę **(1) (2) (3)** i włączyć urządzenie **(4).**
- Wstawić sitko filtrujące na 1 lub 2 filiżanki do pojemnika na filtr **(5).**
- Wsypać jedną lub dwie miarki zmielonej kawy do sitka filtrującego **(11)** i docisnąć lekko miarką **(12).**
- Oczyścić krawędź sitka ze zmielonej kawy **(13).**
- Włożyć pojemnik z filtrem do urządzenia **(6) (7).**
- Postawić jedną lub dwie filiżanki na kawę pod pojemnik z filtrem.

Jeżeli zapali się kontrolka parzenia kawy, urządzenie jest gotowe do działania.

Urządzenie zostało fabrycznie zaprogramowane do przygotowywania jednej lub dwóch filiżanek kawy espresso.

- Nacisnąć przyciski parzenia kawy ☕ lub ☕☕ **(9) (10).**
- Na początku przez 2 lub 3 sekundy odbywa się zaparzanie wstępne.
- Po uzyskaniu zaprogramowanej ilości kawa automatycznie przestanie wypływać.
- Wyjąć pojemnik wraz z sitkiem z urządzenia **(14).**

Po ponownym napełnieniu sitka kawą można przygotować kolejną porcję espresso.

. Z FILTREM SPECJALNYM «ESE»

System E.S.E jest zaprojektowany do przygotowywania espresso «ristretto» po włosku. Ilość kawy odpowiada 35 ml i 20 sekundom przepływu wody.

«ESE» jest skrótem od «**E**asy **S**erving **E**xpresso» (szybkie przygotowywanie espresso) i jest dawką wybranej kawy, zmielonej i sprasowanej między dwoma kawałkami papieru filtrującego, która jest gotowa do użycia. System ułatwia przygotowanie espresso i pozwala na pominięcie etapu dozowania, ubijania i ułatwia czyszczenie urządzenia.

Nie nadaje się i nie jest zalecany do przygotowywania normalnej kawy.

Zalecamy przechowywanie i manipulowanie dawkami «ESE» zapobiegając ich deformacji.

Dla uzyskania najlepszych wyników, zalecamy podgrzanie bez kawy akcesoriów (pojemnik na filtr i filiżanki). W tym celu należy postępować, jak w przypadku funkcji espresso.

. Przygotowanie espresso:

- Napełnić zbiornik na wodę **(1) (2) (3)** i włączyć urządzenie **(4).**
- Włożyć dawkę ESE w filtr ESE **(18).**

Oderwać nadmiar papieru z dawki na perforowanej krawędzi. Włożyć dawkę ESE CZERWONYM OZNAKOWANIEM W DÓŁ (zagiąć rogi papieru w dół).

- Należy zwrócić uwagę, aby umieścić cały papier w filtrze z powodu ryzyka kapania.

Prawidłowe umieszczenie dawki ESE poprawia i wzbogaca smak.

- Założyć uchwyt na miejsce **(6) (7) (8)** dociskając silnie w prawo.

Jeżeli zapali się kontrolka parzenia kawy, urządzenie jest gotowe do działania.

- Nacisnąć przycisk parzenia kawy ☕ **(9).**
- Na początku przez 2 lub 3 sekundy odbywa się zaparzanie wstępne.
- Po uzyskaniu zalecanej ilości kawy (35ml) należy nacisnąć przycisk parzenia kawy ☕ **(9),** jeżeli odpowiednia ilość kawy nie została wcześniej zaprogramowana.
- Zdjąć pojemnik na filtr «ESE» z głowicy zaparzającej i wyrzucić zużytą kawę.

Programowanie indywidualne:

Jeżeli pragniemy zmienić zaprogramowaną wcześniej ilość gorącej kawy espresso (50ml dla jednej filiżanki to ustawienie fabryczne) dla jednej lub dwóch filiżanek, należy wykonać następujące czynności:

- Napełnić pojemnik na wodę **(1) (2) (3)** i włączyć ekspres **(4).**
- Założyć sitko filtrujące dla jednej lub dwóch filiżanek kawy w odpowiednim uchwycie **(5).**
- Wsypać do filtra lub do pojemnika na sitka filtrujące systemu ESE **(18)** jedną lub dwie miarki mielonej kawy odmierzone przy pomocy miarki. Docisnąć kawę przy pomocy miarki **(11) (12).**
- Usunąć pozostałości mielonej kawy znajdujące się wokół sitka filtrującego **(13).**
- Umieścić uchwyt na sitko filtrujące **(6) (7)** w jego siedzisku.
- Ustawić jedną lub dwie filiżanki pod uchwytem na sitko filtrujące.
- Jeżeli zapali się kontrolka parzenia kawy, urządzenie jest gotowe do działania.
- Ustawić pod uchwytem jedną lub dwie filiżanki lub ☕ lub ☕☕ **(9) (10)** (>3 sek.). Zaczną migać dwie kontrolki (parzenia kawy i niebieska kontrolka).

Po wypłynięciu żądanej ilości kawy espresso należy zatrzymać urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku parzenia kawy ☕ lub ☕☕ **(9) (10).**

W tym momencie ilość kawy jest automatycznie zapisywana w pamięci urządzenia.

Przygotowanie gorącej wody

Przy użyciu niniejszego ekspresu można otrzymać gorącą wodę.

- Napełnić zbiornik na wodę **(1) (2) (3)** i włączyć ekspres **(4).**
- Ustawić jedną filiżankę pod automatyczną nasadką spieniającą.
- Jeżeli zapali się kontrolka parzenia kawy, urządzenie jest gotowe do działania.
- Nacisnąć przycisk wytwarzania gorącej wody ♨ (**15**).
- Po wypłynięciu żądanej ilości gorącej wody, należy zatrzymać urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku wytwarzania gorącej wody ♨ **(15).**

Expresso4050_polonais.qxd 31/01/05 13:16 Page 17

2. FUNKCJA PARA

Stukanie słyszalne podczas przygotowywania pary powstaje wskutek pulsacyjnego sterowania pompy wodnej, która jest niezbędna do wytwarzania pary.

Uwaga: przed i po użyciu urządzenia metalowe części automatycznej nasadki spieniającej są bardzo gorące.

. Stosowanie automatycznej nasadki spieniającej

Automatyczna nasadka spieniająca ułatwia wytwarzanie spienionego mleka do przygotowania kawy cappuccino, kawy z mlekiem lub gorącej czekolady.

- Napełnić zbiornik na wodę **(1) (2) (3)** i włączyć urządzenie **(4).**
- Przymocować automatyczną nasadkę spieniającą do dyszy pary.
- Ustawić jedną filiżankę pod automatyczną nasadką spieniającą.
- Wlać około 100 ml zimnego odtłuszczonego mleka do naczynia na mleko. Mleko i naczynie na mleko powinny być dobrze schłodzone.
- Włożyć elastyczny przewód do pojemnika na mleko lub bezpośrednio do opakowania z mlekiem **(17).**

Należy pamiętać, by proste zakończenie przewodu zostało zamocowane do automatycznej nasadki spieniającej natomiast zakończenie nieregularne przewodu zanurzone w mleku.

- Przesunąć przełącznik do położenia «cappuccino» lub «latte».
- Kiedy urządzenie jest gotowe (zapalona niebieska kontrolka), należy nacisnąć przycisk wytwarzania pary **(16),** a niebieska kontrolka zacznie migać.
- Jeżeli zapali się kontrolka wytwarzania pary, urządzenie jest gotowe do wytwarzania pary.
- Nacisnąć przycisk wytwarzania pary **(16).**
- Po zakończeniu spieniania mleka zatrzymać urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku wytwarzania pary **(16)** w celu przystąpienia do czyszczenia, aby zapobiec zasychaniu mleka na automatycznej nasadce spieniającej.
- Ustawić jedną filiżankę pod automatyczną nasadką spieniającą.
- Zanurzyć elastyczny przewód w czystym naczyniu w 1/3 napełnionym wodą .
- Nacisnąć przycisk wytwarzania pary **(16)** i po wypłynięciu całej ilości wody nacisnąć przycisk wytwarzania pary **(16)** w celu zatrzymania urządzenia.
- Następnie, oczyścić automatyczną nasadkę spieniającą przy pomocy wilgotnej szmatki.

W celu dokładniejszego oczyszczenia automatycznej nasadki spieniającej, należy się zapoznać z rozdziałem dotyczącym konserwacji.

Gorąca czekolada

- Powtórzyć powyższe czynności zastępując mleko czekoladą do picia, którą pragniemy podgrzać.
- W przypadku gdy ekspres do kawy jest gotowy do wytwarzania pary i nie jest używany przez 5 minut, przełącza się automatycznie w stan pogotowia.

Jeżeli pragniemy przygotować kawę espresso natychmiast po wytworzeniu pary, ekspres należy najpierw pozostawić do ostygnięcia, aby osiągnął temperaturę odpowiednią do przygotowania kawy espresso.

- Ekspres schładza się automatycznie po naciśnięciu przycisku parzenia kawy (jedna lub dwie filiżanki). W trakcie chłodzenia ekspresu miga niebieska kontrolka, a gorąca woda spływa do miseczki ściekowej. Po osiągnięciu prawidłowej temperatury urządzenie rozpoczyna cykl parzenia kawy espresso.
- Jeżeli ekspres do kawy działa bez wody, pojawi się sygnał dźwiękowy i zaczną migać wszystkie kontrolki informując, że należy napełnić pojemnik na wodę.
- Ekspres do kawy przełącza się w stan pogotowia po 30 minutach w celu zaoszczędzenia energii i wyłącza się, jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę i 30 minut.

Konserwacja

- Elementów wyposażenia ekspresu nie należy wkładać do zmywarki.

Po użyciu opróżnić zbiornik na wodę.

. Miseczka ściekowa

Po każdym użyciu urządzenia, należy ją opróżnić po zdjęciu kratki **(19).** W razie przygotowywania szeregu porcji espresso, miseczkę należy opróżniać od czasu do czasu (co 7 - 8 filiżanek). Obecność wody jest normalna i nie oznacza wy-

cieku. W razie konieczności, oczyścić miskę i kratkę wodą z niewielką ilością łagodnego środka do mycia naczyń, opłukać i wysuszyć. Przy składaniu zwrócić uwagę na prawidłowe osadzenie pokrywy z tworzywa sztucznego **(20).**

. Głowica do zaparzania, pojemnik na filtr i filtr

Należy je czyścić po każdym użyciu. Głowicę do zaparzania wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką, a inne elementy wyposażenia spłukać pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnego środka do mycia. Przepłukać i wysuszyć.

W przypadku silnego zanieczyszczenia głowicy do zaparzania, za pomocą monety odkręcić sitko, oczyścić je i ponownie założyć, dobrze je przykręcając **(21).**

Pojemnika na filtr nie należy zakładać, kiedy nie używa się urządzenia, ponieważ obciąża on uszczelkę i prowadzi do krótszego okresu eksploatacji.

. Płyta do podgrzewania filiżanek: Oczyścić wodą z dodatkiem łagodnego środka do mycia naczyń. Przepłukać i wysuszyc

. Automatyczna nasadka spieniająca

W celu dokładniejszego oczyszczenia automatycznej nasadki spieniającej można ją zdemontować z ekspresu.

Oczyścić nasadkę przy pomocy wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń bez środków ściernych i szczoteczki. Opłukać i osuszyć przed ponownym założeniem.

Pamiętać o kierunku mocowania przewodu elastycznego: proste zakończenie przewodu należy założyć na automatyczną nasadkę spieniającą.

Usuwanie kamienia

- Z urządzenia należy regularnie usuwać kamień używając kwasu cytrynowego lub winnego.
- Ze względu na występowanie substancji kwasowych zalecamy zabezpieczenie szafki kuchennej i zlewozmywaka w trakcie procesu odwapniania, zwłaszcza jeżeli wykonane są z marmuru lub kamienia. Odizolować ekspres przy pomocy ścierki, obrusa lub tacki.

Zalecamy **zestaw do usuwania kamienia firmy KRUPS, art. F054,** który można dostać w placówkach obsługi klienta firmy Krups Oprócz dwóch porcji preparatu do usuwania kamienia, zestaw ten zawiera pasek do testowania twardości wody, pozwalający określić częstość usuwania kamienia podczas normalnej eksploatacji. Tempo osadzania się kamienia zależy od twardości wody, ale także od sposobu użytkowania. Określoną w ten sposób częstość usuwania kamienia należy przyjąć jako punkt wyjścia.

- Należy postępować zgodnie z następującą metodą:

- Odkręcić sitko przy głowicy do zaparzania i oczyścić głowicę **(21)**.
- Rozpuścić saszetkę środka do usuwania kamienia KRUPS, art. F054, w połowie litra letniej wody i wlać roztwór do pustego zbiornika na wodę.
- Włączyć urządzenie **(4).**
- Pod automatyczną nasadką spieniającą ustawić naczynie o możliwie jak najszerszym obwodzie.
- Jeżeli zapali się niebieska kontrolka, urządzenie jest gotowe do działania.
- Nacisnąć przycisk wytwarzania gorącej wody **(15)** i pozwolić, by przepłynęła 1/3 roztworu.
- Następnie, nacisnąć przycisk wytwarzania gorącej wody **(15)** w celu zatrzymania urządzenia.
- Przesuwać naczynie pod głowicą do zaparzania.
- Pozwolić, by przepłynęła pozostała część roztworu poprzez naciśnięcie przycisku parzenia kawy **(10)** tyle razy, ile jest to konieczne.

* Wyłączyć ekspres poprzez naciśnięcie przycisku Start/Stop **(4)** i odczekać 10 - 15 minut, aby roztwór odwapniający zaczął działać.

* Następnie, włączyć ponownie urządzenie **(4)** i pozwolić, by przepłynęła pozostała część roztworu poprzez naciśnięcie przycisku parzenia kawy **(10)** tyle razy, ile jest to konieczne.

* Na koniec przepuścić dwa pojemniki czystej wody, wyczyścić głowicę do zaparzania i założyć sitko na głowicę do zaparzania (zob. rozdział dotyczący konserwacji).

- **Nasza gwarancja nie obejmuje ekspresów, które działają nieprawidłowo lub zepsuły się z powodu braku usuwania kamienia.**

Expresso4050_polonais.qxd 31/01/05 13:16 Page 19

Problemy, możliwe przyczyny i działania zaradcze

Problemy	Przyczyny	Działania zaradcze
Espresso nie jest wystarczająco gorące.	Filiżanki, sitko i pojemnik są zimne.	Podgrzać akcesoria (filiżanki, sitko i pojemnik). Patrz punkt «Przygotowanie espresso».
Wyciek kawy na poziomie pojemnika na sitko.	Pojemnik nie jest zamontowany prawidłowo lub niewystarczająco dokręcony.	Patrz punkt «Przygotowanie espresso».
	Zmielona kawa pozostała na krawędzi filtra.	Oczyścić krawędź i uszczelkę.
	Uszczelka głowicy do zaparzania jest brudna.	Oczyścić uszczelkę wilgotną szmatką.
	Uszczelka głowicy do zaparzania jest uszkodzona.	Skontaktować się z autoryzowanym serwisem firmy Krups.
Bardzo głośna praca pompy.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik.
	Zbiornik jest źle zamontowany.	Docisnąć silnie zbiornik.
	Zmielona kawa jest sucha lub stara i pompa nie może wytworzyć ciśnienia.	Użyć świeżej kawy.
Woda nie wypływa.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik.
	Zbiornik jest źle zamontowany.	Docisnąć silnie zbiornik.
	Sitko filtrujące zatkane, kawa zbyt drobna lub za bardzo ubita.	Wyczyścić filtr i sitko. Patrz punkt «Konserwacja» i użyć kawy o mniejszym stopniu rozdrobnienia.
	Sitko głowicy do zaparzania jest zatkane.	Zanurzyć sitko w roztworze do usuwania kamienia. Patrz punkt «Konserwacja».
	Urządzenie zanieczyszczone kamieniem.	Patrz punkt «Usuwanie kamienia».
Woda wypływa za szybko.	Za grubo zmielona kawa.	Użyć kawy drobniej zmielonej.
	Ilość zmielonej kawy jest niewystarczająca.	Użyj dostarczonej miarki do dozowania.
	Kawa nie jest ubita.	Ubić mocniej kawę.
Espresso nie ma pianki.	Za grubo zmielona kawa.	Użyć kawy drobniej zmielonej.
	Kawa nie jest wystarczająco ubita.	Ubić mocniej kawę.
	Kawa jest stara lub za sucha.	Użyć świeżej kawy.
Mleko nie spienia się.	Automatyczna nasadka spieniająca zatkana.	Patrz punkt «Konserwacja».
	Za stare mleko.	Użyć świeżego mleka.
	Mleko jest letnie.	Wstawić mleko do lodówki.
Za dużo wody na ilość zmielonej kawy	Kawa nie jest ubita.	Ubić mocniej kawę.
	Ilość zmielonej kawy jest niewystarczająca.	Dodać zmielonej kawy.

Przepisy

Z ekspresu można i należy korzystać tak często, jak mają Państwo na to ochotę: kiedy chcą się Państwo odprężyć albo zafundować sobie deser po dobrym posiłku.

Ekspres pozwoli Państwu na przygotowanie m.in. następujących napojów.

. Oryginalne Espresso

- Wsypać jedną miarkę wysokiej jakości dobrze prażonej kawy do espresso i przefiltrować ją bezpośrednio do podgrzanej filiżanki.

Zastosowanie odpowiedniej kawy o właściwym stopniu zmielenia pozwoli uzyskać piękną piankę.

- Dodać cukru zależnie od upodobania i rozkoszować się kawą. Oryginalne espresso pije się bez mleka, ale z dużą ilością cukru.

. Cappuccino

Według wszelkich reguł sztuki idealne proporcje przy przygotowywaniu cappuccino są następujące: 1/3 kawy, 1/3 ciepłego mleka i 1/3 spienionego mleka. Ilość ciepłego mleka i pianki powinna być mniej więcej dwukrotnie większa niż ilość przygotowywanej kawy.

- Należy używać dużych, wcześniej podgrzanych filiżanek.
- Napełnić taką ilością kawy, która odpowiada jednej normalnej porcji espresso i dodać mleko spienione za pomocą automatycznej nasadki spieniającej.
- Posypać sproszkowaną czekoladą.

. Cafe creme

- Przygotować normalne espresso w dużej filiżance.
- Dodać odrobinę śmietany, w celu sporządzenia cafe creme.

Zamiast śmietany można użyć ciepłego mleka.

. Cafe corretto*

- Przygotować, jak zwykle, filiżankę espresso.
- «Skorygować» lekko smak, dodając 1/4 lub 1/2 kieliszka koniaku.

Dodać można także likieru anyżowego, grappy, sambuco, winiówki lub cointreau.

Z pewnością jest jeszcze bardzo wiele innych możliwości «uszlachetnienia» espresso. Fantazja w tej dziedzinie nie zna żadnych granic.

. Likier kawowy*

- W butelce o pojemności 0,75 l zmieszać 3 filiżanki espresso z 250g brązowego cukru kandyzowanego i 1/2 l koniaku lub wiśniówki.
- Zaczekać przynajmniej 2 tygodnie, aż mieszanina naciągnie.

Efektem będzie pyszny likier, szczególnie dla smakoszy kawy.

. Włoska kawa z lodem

4 kulki lodów waniliowych, 2 filiżanki zimnego, osłodzonego espresso, 1/8 l zimnego mleka, świeża śmietana, starta czekolada.

- Zmieszać zimne espresso z mlekiem.
- Podzielić lody waniliowe do naczyń szklanych, polać lody kawą i udekorować śmietaną i startą czekoladą.

. Kawa po fryzyjsku*

- Dodać kieliszek rumu do filiżanki dobrze posłodzonego espresso.
- Udekorować grubą czapką świeżej śmietany i podać.

. Płonące Espresso*

2 filiżanki espresso, 2 małe kieliszki koniaku, 2 łyżeczki brązowego cukru, świeża śmietana.

- Wlać koniak do dwóch szklanych naczyń żaroodpornych podgrzać i zapalić.
- Dodać cukier, wymieszać, wlać espresso i udekorować świeżą śmietaną.

Zależnie od upodobania, espresso można rozcieńczyć gorącą wodą.

. Espresso parfait*

2 filiżanki Espresso, 6 żółtek, 200g cukru, 1/8 l słodzonej bitej śmietany, 1 mały kieliszek likieru pomarańczowego.

- Ubić żółtka z cukrem, do momentu uzyskania gęstej spienionej masy.
- Dodać zimne espresso i likier pomarańczowy.
- Włożyć do naczyń ubitą śmietanę
- Podzielić mieszaninę do szklanek lub miseczek.
- Wstawić szklanki do zamrażalnika.

. Pudding mokka

2 filiżanki Espresso, 1/2 l mleka, 1 opakowanie budyniu waniliowego, 3 żółtka, 1/8 l słodzonej śmietany, 150g cukru.

- Przygotować budyń waniliowy z dodatkiem mleka i cukru.
- Dodać żółtka do jeszcze ciepłego budyniu.
- Zaczekać aż ostygnie i dodać espresso oraz bitą śmietanę.

(*: Nadużywanie alkoholu jest szkodliwe dla zdrowia.)

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!

ⓘ Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi.

➲ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.

Česky

Popis

a Víko
b Vyjímatelná vodní nádržka
c Plocha pro předehřívání šálků
d Tlačítka na přípravu kávy (☕ , ☕☕)
e Přepínač Start / Stop s modrou provozní kontrolkou
f Tlačítko horké vody ( )
g Tlačítko páry ( )
h Spařovací hlava
i Parní tryska
j Příslušenství na automatickou přípravu cappuccina
k Mřížka
l Záchytná miska
m Držák filtru
n Filtr na jeden nebo dva šálky (mletá káva)
o Filtr ESE
p Ukládací prostor na filtrační sítka
q Vodní filtr Claris
r Odměrka

Bezpečnostní pokyny

- Před použitím Vašeho přístroje si pozorně přečtěte tento návod k použití. Připojujte přístroj výhradně k uzemněné zásuvce. Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku přístroje odpovídá napětí Vašeho elektrického rozvodu.
- Nepokládejte přístroj na horké plochy (např. elektrický sporák) ani do blízkosti otevřeného ohně.
- Nevyndávejte z přístroje během provozu filtrační držák naplněný kávou, protože přístroj pracuje pod tlakem.
- Nepoužívejte přístroj, nejsou-li odkládací mřížka a záchytná miska na svém místě.
- Vyskytnou-li se problémy během spařování kávy, a rovněž před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě.
- Neodpojujte přístroj tahem za přívodní kabel. Přívodní kabel nepřevěšujte přes ostré hrany ani jej neveďte přes rohy nábytku.
- Zamezte kontaktu přívodního kabelu s horkými částmi přístroje (plocha pro předehřívání šálků, filtrační držák, parní tryska, příslušenství na automatickou přípravu cappuccina). Ani Vy se nedo-týkejte těchto částí.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody.
- Chraňte přístroj před dětmi a nenechávejte viset přívodní kabel dolů z přístroje.
- Dodržte pokyny týkající se odvápnění přístroje, které jsou uvedeny v návodu k použití.
- Nikdy neuvádějte přístroj do provozu, je-li poškozen, nebo je-li přívodní kabel ve špatném stavu.
- Pokud je přívodní kabel nebo jakýkoliv jiný prvek poškozen, smí být vyměněn výhradně zákaznickým servisem Krups. V žádném případě neotevírejte přístroj sami.
- Před samotnou přípravou kávy se ujistěte, zda je filtrační držák pevně dotažen. Před uvolněním filtračního držáku nastavte přepínač zpět do polohy **O**.
- Nenechávejte přístroj v dosahu dětí bez dozoru. - malé děti a vážně postižení lidé smějí přístroj používat jen pod dohledem odpovědné dospělé osoby.

Espresso

Espresso je aromatičtější a silnější než normální káva. Pije se z malých předehřátých espresso šálků. Při jeho přípravě je horká voda protlačována umletou kávou, čímž získáme tuto lahodnou černou kávu s povzbuzujícím účinkem.

Espresso poznáte podle jeho charakteristické vůně a typické krémové pěny. To předpokládá přípravu kávy pod vysokým tlakem, použití pravé, dobře vypražené espresso kávy a také správné umletí kávových zrnek.

Káva nesmí být umleta «příliš jemně». Musí mít jemně zrnitou konzistenci. Příliš jemně umletá káva by mohla ucpat spařovací sítko a filtrační sítka, co by znemožnilo protékání vody kávou.

Je normální, že průtok kávy pro dosažení dostatečné pěny a pěkné barvy bude nižší než u kávovaru s filtrem.

Aby byla zaručena dobrá kvalita kávy, je nutno použít čerstvou vodu (která tedy nesmí příliš dlouho volně stát na vzduchu), bez pachu chlóru a o dostatečně nízké teplotě.

Před prvním použitím

Před prvním použitím, nechejte protéct přístrojem jednu nebo dvě nádržky vody bez kávy, aby se ohřívací systém propláchnul. Postupujte následujícím způsobem:

- Otevřete víko a pomocí rukojeti vyjměte vodní nádržku z přístroje **(1).** Naplňte nádržku vodou **(2).**
- Nasaďte naplněnou nádržku opět do přístroje a důrazně na ni zatlačte, aby se otevřel ventil na dně nádržky. Opět uzavřete víko **(3).**
- Stiskněte spínač Start/Stop **(4),** modrá provozní kontrolka bliká. Ve víku nádržky jsou nasazeny dva filtry.
- Nasaďte jedno z filtračních sítek do filtračního držáku **(5).** Poté nasaďte filtrační držák do spařovací hlavy přístroje.
- Aby byl držák správně instalován, nasměrujte rukojeť doleva **(6),** přitiskněte držák proti spařovací hlavě a následně otočte rukojetí doprava **(7)** až do zajištění.
- Postavte pod filtrační držák co největší nádobu **(8).**
- Jakmile začne nepřerušovaně svítit modrá provozní kontrolka, rozsvítí se nepřerušovaně i kontrolka tlačítek na přípravu kávy.

Přístroj je připraven k provozu.

- Stiskem tlačítka na přípravu dvou káv ☕☕ **(10)** začne voda protékat vodním okruhem.

Tento postup opakujte pětkrát.

Jako příslušenství existuje filtrační kazeta (číslo položky F088, není součástí dodávky přístroje).

Použití různých funkcí espresso kávovaru

1. FUNKCE ESPRESSO

. S UMLETOU KÁVOU

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme **předehřát příslušenství** (filtrační držák, filtrační sítko a šálky) **bez kávy.** Za tímto účelem:

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapněte přístroj **(4).**
- Dejte na místo držák filtru **(6) (7)** a postavte jeden nebo dva šálky pod něj.
- Jakmile začne kontrolka tlačítek na přípravu kávy nepřerušovaně svítit, je přístroj připraven k provozu.
- Stiskněte tlačítka na přípravu kávy ☕ nebo ☕☕ **(9) (10).**
- Šálky se naplní horkou vodou, následně je vyprázdněte.

Když je již přístroj zahřátý, lze espresso šálky předehřát také na předehřívací ploše.

Příprava espressa:

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapněte přístroj **(4).**
- Nasaďte filtrační sítko pro jeden nebo dva šálky do filtračního držáku **(5).**
- Nasypte do filtračního sítka do filtračního sítka jednu nebo dvě odměrky umleté kávy a lehce ji upěchujte odměrkou **(11) (12).**
- Očistěte okraj filtračního sítka od zbytků kávy **(13).**
- Nasaďte filtrační držák do přístroje **(6) (7).**
- Postavte jeden nebo dva espresso šálky pod filtrační držák.

Jakmile začne kontrolka tlačítek na přípravu kávy nepřerušovaně svítit, je přístroj připraven k provozu.

Váš přístroj je předem naprogramován na přípravu jednoho nebo dvou šálků espressa.

- Stiskněte tlačítka na přípravu kávy ☕ nebo ☕☕ **(9) (10).**
- Na začátku je předehřívací fáze trvající 2 nebo 3 vteřiny.
- Po dosažení naprogramovaného množství se espresso automaticky zastaví.
- Vyjměte z přístroje filtrační držák a sítko a vyprázdněte je **(14).**

Po opětovném naplnění filtračního sítka lze připravit další espresso.

. SE SPECIÁLNÍM FILTRAČNÍM DRŽÁKEM «ESE»

Systém ESE byl vyvinut pro přípravu espressa «ristretto» (husté) na italský způsob. Množství kávy odpovídá 35 ml a 20 sekundám protékání vody.

Systém «ESE», což je zkratka pro «**E**asy **S**erving **E**xpresso» (zjednodušená příprava espressa), je dávka vybrané umleté kávy stlačená mezi dvěma filtračními papíry, která je tak připravena pro okamžité použití. Tento systém zjednodušuje přípravu espressa vyloučením dávkování a spěchování a usnadněním čištění přístroje.

Tyto dávky nejsou určeny ani doporučeny pro přípravu «long» kávy.

Doporučujeme Vám manipulovat s dávkami «ESE» a skladovat je tak, abyste předešli jejich deformaci.

Pro dosažení lepšího výsledku doporučujeme předehřát příslušenství (filtrační držák a šálky) bez kávy. Postupujte stejně, jako při výše uvedené funkci espresso.

. Příprava espressa:

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapojte přístroj **(4).**
- Umístěte kávovou dávku ESE do filtračního držáku ESE **(18).**

Odtrhněte přebytečný papír z kávové dávky v místě, kde je perforován. Umístěte kávovou dávku ESE tak, aby ČERVENÉ ZNAČENÍ SMĚŘOVALO DOLŮ (rohy papíru otočte dolů).

- Dbejte na to, aby byl veškerý papír uvnitř filtru, jinak bude z filtru kapat.

Správné umístění kávové dávky ESE vytvoří bohatší a hustší krém.

- Dejte držák filtru na místo **(6) (7) (8)** tak, že ho silně utáhnete směrem doprava.

Jakmile začne kontrolka tlačítek na přípravu kávy nepřerušovaně svítit, je přístroj připraven k provozu.

- Stiskněte tlačítko na přípravu kávy **(9).**
- Na začátku je předehřívací fáze trvající 2 nebo 3 vteřiny.
- Když se dosáhne doporučovaného množství kávy (35 ml), stiskněte tlačítko na přípravu kávy **(9),** není-li vhodný objem není předem naprogramován.
- Vyjměte držák filtru «ESE» ze spařovací hlavy a vyhoďte použitou dávku.

. Individuální programování:

Pokud byste si přáli změnit předem naprogramované množství (50 ml na šálek, nastavení od výrobce) horkého espressa, kterým se naplní jeden nebo dva šálky, postupujte takto:

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapojte přístroj **(4).**
- Do držáku filtru dejte filtr na jeden nebo dva šálky **(5).**
- Odměrkou dejte jednu nebo dvě dávky mleté kávy do filtru a upěchujte ji pomocí této odměrky **(11) (12)** nebo držákem filtru ESE do filtru ESE **(18).**
- Odstraňte mletou kávu, která leží kolem filtru **(13).**
- Vraťte na místo držák filtru **(6) (7).**
- Pod držák filtru umístěte jeden nebo dva šálky.
- Jakmile začne kontrolka tlačítek na přípravu kávy nepřerušovaně svítit, je přístroj připraven k provozu.
- Přidržte tlačítko na jeden nebo dva šálky nebo **(9) (10)** (>3 vteřiny), obě kontrolky (kontrolka tlačítka na přípravu kávy a provozní kontrolka) blikají.

Když proteče požadované množství espressa, zastavte přístroj stiskem tlačítka na přípravu kávy nebo **(9) (10).**

Toto množství je nyní automaticky uloženo do paměti.

. Příprava horké vody

Tento přístroj můžete použít k přípravě horké vody.

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapojte přístroj **(4).**
- Umístěte šálek pod příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.
- Jakmile začne kontrolka tlačítek na přípravu kávy nepřerušovaně svítit, je přístroj připraven k provozu.
- Stiskněte tlačítko na přípravu horké vody **(15).**
- Když proteče požadované množství vody, zastavte přístroj stiskem tlačítka na přípravu horké vody **(15).**

2. FUNKCE VYTVÁŘENÍ PÁRY

Cvakání, ke kterému dochází při přípravě páry, je způsobeno přerušovanou regulací čerpadla a nemá žádný vliv na správnou funkci přístroje.

Pozor: průběhu používání přístroje a po něm se mohou kovové části příslušenství na automatickou přípravu cappuccina doslova rozpálit.

. Používáme příslušenství na automatickou přípravu cappuccina

Příslušenství na automatickou přípravu cappuccina usnadňuje přípravu zpěněného mléka, které se použije do cappuccina, latte nebo horké čokolády.

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapněte přístroj **(4).**

- Instalujte příslušenství na přípravu cappuccina na parní trysku.
- Postavte šálek pod příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.
- Do nádržky nalejte asi 100 ml odtučněného studeného mléka. Mléko i nádržka musejí být dobře vychlazené.
- Pružnou hadičku vsuňte do této nádržky anebo přímo do krabice s mlékem **(17).**

Upozorňujeme, že rovné zakončení hadičky se zasunuje do příslušenství na automatickou přípravu cappuccina a nepravidelné zakončení se ponoří do mléka.

- Nastavovací knoflík dejte do polohy «cappuccino» nebo «latte».
- Až bude přístroj připraven k provozu (provozní kontrolka svítí nepřerušovaně), stiskněte tlačítko páry **(16),** provozní kontrolka bliká.
- Jakmile začne kontrolka tlačítka páry znovu svítit nepřerušovaně, je přístroj připraven produkovat páru.
- Stiskněte tlačítko na přípravu páry **(16).**
- Jakmile se mléko zpění, zastavte přístroj stiskem tlačítka páry **(16)** pro následující čištění, abyste zabránili zasychání mléka na příslušenství na automatickou přípravu cappuccina:
- Postavte šálek pod příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.
- Pružnou hadičku ponořte do čisté nádržky naplněné do třetiny vodou.
- Stiskněte tlačítko páry **(16)** a když všechna voda proteče, zastavte přístroj stiskem tlačítka páry **(16)**.
- V dalším kroku otřete příslušenství na automatickou přípravu cappuccina vlhkou utěrkou.

Pro důkladnější vyčištění příslušenství na automatickou přípravu cappuccina nahlédněte do oddílu, který se zabývá údržbou.

. Horká čokoláda

- Zaměňte mléko za čokoládový nápoj, který chcete zahřát, a opakujte stejný postup, jaký je uveden níže.
- Je-li váš kávovar připraven na páru a po dobu 5 minut se nepoužívá, přepne se automaticky do pohotovostní polohy na přípravu kávy.

Přejete-li si připravit espresso ihned po použití funkce páry, je třeba přístroj nechat nejprve vychladnout, aby dosáhl správné teploty potřebné na přípravu espressa.

- Přístroj se automaticky ochladí, stisknete-li tlačítko na přípravu kávy (jeden nebo dva šálky) – při chladnutí modrá provozní kontrolka bliká a do záchytné misky vytéká horká voda. Když se dosáhne správné teploty, přístroj běží v cyklu espresso.
- Když vašemu přístroji na přípravu espressa dojde voda, ozve se zvukový signál a všechny kontrolky se rozblikají, dokud nedoplníte vodu do nádržky.
- Váš přístroj na přípravu espressa se z důvodu úspor energie přepíná po 30 minutách do pohotovostní polohy a po hodině a půl nepoužívání se zcela vypne.

Údržba

- Nemyjte příslušenství kávovaru v myčce na nádobí.

Po použití musí být nádržka na vodu vyprázdněna.

. Záchytná miska

Po každém použití přístroje misku vyprázdněte po odstranění mřížky **(19).** Připravujete-li espresso několikrát za sebou, záchytnou misku je nutno čas od času vyprázdnit (po přibližně 7 až 8 šálcích). Přítomnost vody je normální a není příznakem úniku. V případě potřeby umyjte záchytnou misku a odkládací mřížku vodou, do které přidejte jemný prostředek na mytí nádobí, opláchněte a osušte. Při zpětné montáži těchto dílů dbejte na správné nasazení plastového víka **(20).**

. Spařovací hlava, filtrační držák a filtrační sítko

Musí být vyčištěny po každém použití. Spařovací hlavu stačí otřít vlhkým hadříkem. Ostatní příslušenství umyjte vodou, do které přidejte jemný prostředek na mytí nádobí, opláchněte a osušte.

V případě silného znečištění spařovací hlavy z ní vyšroubujte pomocí mince spařovací sítko, vyčistěte jej a pak pevně zašroubujte na původní místo **(21).**

Nenechávejte filtrační držák v přístroji, když jej nepoužíváte, protože se tím zkracuje životnost těsnění.

. Plocha pro předhřívání šálků: Umyjte ji vodou, do které přidejte jemný prostředek na mytí nádobí, opláchněte a osušte.

. Příslušenství na automatickou přípravu cap-

puccina

Pro důkladnější vyčištění je možné příslušenství na automatickou přípravu cappuccina oddělit od přístroje.

Omyjte je ve vodě kartáčkem s trochou mycího prostředku bez obsahu brusné složky. Před opětným nasazením opláchněte a osušte.

Zapamatujte si prosím směr zasunutí pružné hadičky: rovně seříznutý konec patří do příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.

Odvápnění

- Pravidelně odvápňujte Váš kávovar kyselinou citrónovou nebo vinnou.
- Vzhledem k látce s obsahem kyseliny vám doporučujeme chránit si v průběhu odvápňování stůl a výlevku a to zvláště v případě, že jsou z mramoru nebo z kamene. Espresso izolujte utěrkou, ubrusem nebo podnosem.

Doporučujeme používat **sadu pro odvápňování Art. F054** od firmy Krups, kterou lze zakoupit v zákaznickém servisu Krups. Táto sada obsahuje kromě dvou dávek odvápňovacího prostředku také indikátor tvrdosti vody, pomocí kterého zjistíte, jak často je třeba přístroj odvápňovat při běžném používání. Zavápnění závisí na stupni tvrdosti vody, ale i na tom, jak často se přístroj používá. Výsledek testování při použití sady F054 má proto pouze orientační hodnotu.

- **Postupujte následujícím způsobem:**
- Vyšroubujte sítko ze spařovací hlavy a vyčistěte je (**21**).
- Rozpusťte sáček prostředku KRUPS na odstranění vodního kamene, číslo položky F054, v půllitru vlažné vody a výslednou směs nalijte do prázdné vodní nádržky.
- Zapněte přístroj (**4**)**.**
- Umístěte co největší nádržku pod příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.
- Jakmile začne nepřerušovaně svítit modrá provozní kontrolka, je přístroj připraven k provozu.
- Stiskněte tlačítko horké vody (**15**)**,** nechte protéci 1/3 tekutiny.
- Potom přístroj zastavte stiskem tlačítka horké vody (**15**)**.**
- Přesuňte nádržku pod spařovací hlavu.
- Ihned nechte protéci druhou třetinu tekutiny stiskem tlačítka na přípravu kávy (**10**) opakovaným podle potřeby.
- Zastavte přístroj přepínačem start/stop (**4**) a počkejte 10 - 15 minut, aby odvápňovací prostředek mohl působit.
- Potom přístroj znovu spusťte (**4**) a nechte protéci zbytek tekutiny stiskem tlačítka na přípravu kávy (**10**) opakovaným podle potřeby.
- Potom vodní nádržku dvakrát vypláchněte čistou vodou, vyčistěte spařovací hlavu a vyměňte mřížku v hlavici přístroje (viz oddíl o údržbě).
- **Záruka se nevztahuje na kávovary, které nefungují nebo fungují špatně, protože nebyly odvápněny.**

Problémy, možné příčiny a opatření k jejich odstranění

Problémy	Možné příčiny	Opatření k jejich odstranění
Espresso není dostatečně horké.	Šálky, filtrační sítko a filtrační držák jsou studené.	Předehřejte tyto díly příslušenství (šálky, filtrační sítko a filtrační držák). Viz oddíl «Příprava espressa».
Káva vytéká nad filtračním držákem.	Filtrační držák není správně nasazen nebo je málo utažen.	Viz oddíl «Příprava espressa».
	Na okraji filtru zůstávají zbytky kávy.	Vyčistěte okraj filtru a těsnění.
	Těsnění spařovací hlavy je znečištěno.	Vyčistěte těsnění vlhkým hadříkem.
	Těsnění spařovací hlavy je vadné.	Obraťte se na zákaznický servis Krups.
Velmi hlučný chod čerpadla.	Vodní nádržka je prázdná.	Naplňte nádržku.
	Vodní nádržka není správně nasazena.	Zatlačte na vodní nádržku větší silou.

Expresso4050_tcheque.qxd 31/01/05 13:36 Page 26

	Umletá káva je příliš stará nebo velmi suchá, takže čerpadlo nemůže vyvinout potřebný tlak.	Použijte čerstvou kávu.
Voda/káva nevytéká.	Vodní nádržka je prázdná.	Naplňte nádržku.
	Vodní nádržka není správně nasazena.	Zatlačte na vodní nádržku větší silou.
	Filtrační sítko je ucpané. Káva je umletá příliš jemně nebo je v sítku příliš upěchovaná.	Vyčistěte filtr a sítko spařovací hlavy. Viz oddíl «Údržba» a zvolte nižší stupeň jemnosti umletí kávy.
	Sítko spařovací hlavy je zanesené.	Vložte sítko do odvápňovacího roztoku. Viz oddíl «Údržba».
	Přístroj je zavápněn.	Viz odstavec «Odvápnění».
Voda protéká kávovarem příliš rychle.	Káva je umletá příliš nahrubo.	Použijte jemněji umletou kávu.
	Příliš malé množství kávy.	Použijte k dávkování odměrku, která je součástí příslušenství.
	Káva není v sítku dostatečně spěchovaná.	Více kávu spěchujte ve filtračním sítku.
Espresso je bez krému (pěna na kávě).	Káva je umletá příliš nahrubo.	Použijte jemněji umletou kávu.
	Káva není v sítku dostatečně spěchovaná.	Více kávu spěchujte ve filtračním sítku.
	Káva je příliš stará nebo suchá.	Použijte čerstvou kávu.
Mléko není dostatečně zpěněné.	Ucpané příslušenství na automatickou přípravu cappuccina	Viz oddíl «Údržba».
	Mléko je příliš staré.	Použijte čerstvé mléko.
	Mléko je vlažné.	Vychlaďte mléko v lednici.
Káva je příliš řídká	Káva není v sítku dostatečně spěchovaná.	Více kávu spěchujte ve filtračním sítku.
	Příliš málo kávy ve filtračním sítku.	Naplňte filtrační sítko větším množstvím kávy.

Recepty

Vychutnejte své espresso tak, jak ho máte rádi, ať již ve chvílích oddechu, nebo po dobrém jídle.

Díky svému espresso kávovaru můžete připravit kávu podle následujících receptů:

. Original espresso

- Na jeho přípravu použijte jednu odměrku vysokojakostní, dobře upražené espresso kávy a přefiltrujte ji přímo do předehřátého šálku.

Použijete-li správnou kávu a správně ji umelete, vytvoří se na espressu nádherná krémová pěna.

- Přidejte cukr podle chuti a vychutnejte každý doušek. Original espresso se pije bez mléka, avšak hodně oslazené.

. Cappuccino

Při přípravě cappuccina je ideální, podle všech pravidel tohoto umění, zachovat následující poměr jednotlivých složek: 1/3 kávy, 1/3 teplého mléka a 1/3 mléčné pěny. Množství teplého mléka a mléčné pěny by mělo tvořit dvojnásobek množství kávy.

- Použijte již předehřáté velké šálky.
- Naplňte je kávou, jejíž množství odpovídá šálku espressa a dolijte mlékem, které jste zpěnili za pomoci příslušenství na automatickou přípravu cappuccina.
- Posypte čokoládovým nebo kakaovým práškem.

. Café crème

- Do velkého šálku připravte normální množství espressa.
- Nakonec přidejte porci smetany.

Místo smetany lze také použít teplé mléko.

. Café corretto*

- Připravte obvyklým způsobem jeden šálek espressa.
- Mírně doladťe jeho chuť přidáním 1/4 až 1/2 skleničky koňaku.

Dobře se k němu hodí také anýz, italská pálenka grappa, sambuca, třešňová pálenka, cointreau.

Jistě existuje bezpočet dalších možností, jak espresso «zušlechtit». Fantazii se zde meze nekladou.

. Kávový likér*

- Umíchejte v lahvi o objemu 0,75 ml 3 šálky espressa s 250 g hnědého kandovaného cukru a 1/2 l koňaku nebo třešňové pálenky.
- Směs nechejte uležet v láhvi min. 2 týdny.

Výsledkem bude lahodný likér, oblíbený zejména mezi milovníky kávy.

. Italská ledová káva

4 kopečky vanilkové zmrzliny, 2 šálky dobře oslazeného a vychlazeného espressa, 1/8 l mléka, čerstvá smetana, nastrouhaná čokoláda.

- Smíchejte vychlazené espresso s mlékem.
- Rozdělte kopečky zmrzliny do sklenic zalijte kávou a ozdobte větší porci smetany a strouhanou čokoládou.

. Fríské kávové potěšení*

- Do šálku dobře oslazeného espressa přidejte skleničku rumu.
- Ozdobte větší porcí čerstvé smetany a pak servírujte.

. Flambované Espresso*

2 šálky espressa, 2 malé skleničky koňaku, 2 čajové lžičky hnědého cukru, čerstvá smetana.

- Nalijte do varných sklenic koňak, zahřejte jej a poté flambujte.
- Přidejte cukr, zamíchejte, zalijte espressem a ozdobte čerstvou smetanou.

Espresso můžete podle chuti také zředit horkou vodou.

. Expresso parfait*

2 šálky espressa, 6 vaječných žloutků, 200g cukru, 1/8 l oslazené šlehačky, 1 malou skleničku pomerančového likéru.

- Žloutky ušlehejte spolu s cukrem, až vznikne hustá pěnová hmota.
- Přidejte studené espresso a pomerančový likér.
- Pak promíchejte se šlehanou smetanou.
- Připravenou směs rozdělte do skleniček nebo šálků.
- Naplněné skleničky dejte vychladnout do lednice.

. Mokka puding

2 šálky espressa, 1/2 l mléka, 1 balíček vanilkového pudingového prášku, 3 žloutky, 1/8 l oslazené smetany, 150 g cukru.

- Připravte vanilkový puding s mlékem, vanilkovým práškem a cukrem
- Přidejte žloutky do ještě teplého pudingu..
- Takto upravený puding nechejte vychladnout a pak přidejte espresso a šlehanou smetanu.

(*: Nadměrná konzumace alkoholu škodí zdraví.)

Podílejme se na ochraně životního prostředí!

ⓘ Váš přístroj obsahuje četné zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.

➲ Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

Expresso4050_slovaque.qxd 31/01/05 13:27 Page 28

Popis

a Veko
b Odoberateľná vodná nádržka
c Plocha na predhrievanie šálok
d Tlačidlá na prípravu kávy (,)
e Prepínač Start / Stop s modrou prevádzkovou kontrolkou
f Tlačidlo horúcej vody ( )
g Tlačidlo pary( )
h Sparovacia hlava
i Parná tryska
j Príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina
k Mriežka
l Záchytná miska
m Držiak filtra
n Filter na jednu alebo dve šálky (zomletá káva)
o Filter ESE
p Úložný priestor na filtračné sitká
q Vodný filter Claris
r Odmerka

Bezpečnostné pokyny

- Pred použitím tohto prístroja si pozorne prečítajte návod na použitie. Prístroj je nutné pripojiť na uzemnenú zásuvku. Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu Vášho elektrického obvodu.
- Neklaďte prístroj na horúce plochy (napríklad sporáková platňa), ani do blízkosti ohňa.
- Nevyberajte z prístroja počas prevádzky filtračný držiak naplnený kávou, pretože prístroj pracuje pod tlakom.
- Nepoužívajte prístroj, ak nie sú odkladacia mriežka a záchytná mištička na svojom mieste.
- Ak sa vyskytnú problémy v priebehu sparovania kávy a tiež pred každým čistením, vytiahnite zástrčku z elektrickej siete.
- Keď odpojujete zástrčku z elektrickej siete, neťahajte za prívodný kábel. Prívodný kábel neprevesujte cez ostré hrany a ani ho neveďte cez rohy.
- Dbajte o to, aby sa prívodný kábel nedotýkal horúcich častí prístroja (plocha na predhrievanie šálok, filtračný držiak, parná tryska, príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina). Ani Vy sa nedotýkajte horúcich častí prístroja.
- Nikdy nenamáčajte prístroj do vody.
- Chráňte prístroj pred deťmi a nenechávajte visieť prívodný kábel dolu z prístroja.
- Rešpektujte pokyny týkajúce sa odvápnenia prístroja, ktoré sú uvedené v návode na použitie.
- Nikdy neuvádzajte prístroj do prevádzky, ak je poškodený alebo nefunguje správne.
- Ak sú zástrčka alebo prívodný kábel poškodené, obráťte sa na zákaznícky servis KRUPS, ktorý zabezpečí ich výmenu. Nikdy neotvárajte prístroj sami.
- Pred prípravou kávy sa presvedčite, či je filtračný držiak pevne dotiahnutý. Skôr, než vyberiete filtračný držiak z prístroja, nastavte prepínač späť do polohy **O**.
- Nenechávajte prístroj v dosahu detí bez dozoru - malé deti a vážne postihnutí ľudia smú prístroj používať len pod dohľadom zodpovednej dospelej osoby.

Espresso

Espresso je aromatickejšie a silnejšie než normálna káva. Pije sa z malých predhriatých šálok. Pri jeho príprave je horúca voda pretlačovaná zomletou kávou, čím získame túto lahodnú čiernu kávu s krémovou penou.

Espresso poznáte podľa jeho charakteristickej vône a typickej krémovej peny. To predpokladá prípravu kávy pod vysokým tlakom a použitie pravej, dobre vypraženej espresso kávy a tiež správne zomletie kávových zŕn.

Káva nesmie byť zomletá «príliš jemne». Musí mať jemne zrnitú konzistenciu. Príliš jemne umletá káva by mohla upchať sparovacie sitko a filtračné sitká.

Správna krémová pena a farba espressa sa dosiahne pomalším pretekaním vody kávou než v prípade kávovaru s filtrom.

Aby bola zaručená dobrá kvalita kávy, je nutné použiť čerstvú vodu (nie odstátu), ktorá nie je cítiť chlórom, dostatočne studenú.

Pred prvým použitím

Prd prvým použitím nechajte pretiecť prístrojom jednu alebo dve nádržky vody bez kávy, aby sa ohrevný systém prepláchol. Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Otvorte veko a pomocou rukoväte vyberte nádržku z prístroja **(1).** Naplňte nádržku vodou **(2).**
- Nasaďte naplnenú nádržku opäť do prístroja a pevne na ňu zatlačte, aby sa otvoril ventil na dne nádržky. Veko opäť uzavrite **(3)** .
- Stlačte spínač Štart/Stop **(4),** modrá prevádzková kontrolka bliká. Vo veku nádržky sú nasadené dva filtre.
- Nasaďte jedno z filtračných sitiek do filtračného držiaka **(5).** Potom nasaďte filtračný držiak do sparovacej hlavy prístroja.
- Aby bol držiak správne nainštalovaný, postupujte nasledujúcim spôsobom: uchopte držiak za rukoväť nachádzajúcu sa pri inštalácii na ľavej strane **(6),** zatlačte zospodu filtračný držiak do sparovacej hlavy a otočte rukoväťou doprava **(7)** tak, aby bola pevne dotiahnutá.
- Postavte pod filtračný držiak podľa možnosti väčšiu nádobu **(8).**
- Akonáhle začne neprerušovane svietiť modrá prevádzková kontrolka, rozsvieti sa neprerušovane tiež kontrolka tlačidiel na prípravu kávy.

Prístroj je pripravený na prevádzku

- Stlačením tlačidla na prípravu dvoch káv ☕☕ **(10)** začne voda prechádzať vodným okruhom.

Tento postup opakujte päťkrát.

Ako príslušenstvo existuje filtračná kazeta (číslo položky F088, nie je súčasťou dodávky prístroja).

Použitie rôznych funkcií espresso kávovaru

1. FUNKCIA ESPRESSO

. S POUŽITÍM ZOMLETEJ KÁVY

Pre dosiahnutie lepšieho výsledku odporúčame najprv **predhriať príslušenstvo** (filtračný držiak, prázdne filtračné sitko a šálky) **bez kávy.** Preto:

- Naplňte nádržku vodou **(1)** **(2)** **(3)** a zapnite prístroj **(4).**
- Dajte na miesto držiak filtra **(6)** **(7)** a pod filter postavte jednu alebo dve šálky.
- Akonáhle začne kontrolka tlačidiel na prípravu kávy neprerušovane svietiť, prístroj je pripravený na prevádzku.
- Stlačte tlačidlá na prípravu kávy ☕ alebo ☕☕ **(9)** **(10)**.
- Šálky sa naplnia horúcou vodou, následne ich vyprázdnite.

Keď je prístroj zahriaty, možno espresso šálky predhriať tiež na ploche určenej na predhrievanie šálok.

Príprava espressa:

- Naplňte nádržku vodou **(1)** **(2)** **(3)** a zapnite prístroj **(4).**
- Nasaďte do filtračného držiaka filtračné sitko pre prípravu 1 alebo 2 šálok kávy **(5).**
- Nasypte do filtračného sitka 1 alebo 2 odmerky zomletej kávy a zľahka na ňu zatlačte odmerkou **(11)** **(12).**
- Očistite okraj filtračného sitka od zvyškov kávy **(13).**
- Nasaďte filtračný držiak do prístroja **(6)** **(7).**
- Postavte jednu alebo dve espresso šálky pod filtračný držiak.

Akonáhle začne kontrolka tlačidiel na prípravu kávy neprerušovane svietiť, prístroj je pripravený na prevádzku.

Váš prístroj je dopredu naprogramovaný na prípravu jednej alebo dvoch šálok espressa.

- Stlačte tlačidlá na prípravu kávy ☕ alebo ☕☕ **(9)** **(10).**
- Na začiatku je predhrievacia fáza trvajúca 2 alebo 3 sekundy.
- Po dosiahnutí naprogramovaného množstva sa espresso automaticky zastaví.
- Vyberte z prístroja filtračný držiak a sitko. Vyprázdnite sitko **(14).**

Po opätovnom naplnení sitka možno pripraviť ďalšie espresso.

. S POUŽITÍM ŠPECIÁLNEHO FILTRAČNÉHO DRŽIAKA «ESE»

Systém ESE je určený na prípravu talianskeho espressa «ristretto» (hustého). Množstvo kávy zodpovedá 35 ml, pričom voda sa nechá pretekať kávou 20 sekúnd.

«ESE» pre «**E**asy **S**erving **E**xpresso» (jednoduchá príprava espressa) je malá dávka výberovej kávy, ktorá je zomletá a stlačená medzi dva

papierové filtre, vďaka čomu je káva pripravená na okamžité použitie. Tento systém zjednodušuje prípravu espressa tým, že kávu netreba dávkovať pomocou odmerky a stláčať. Zjednodušuje aj samotné čistenie prístroja.

Neodporúčame prípravu väčšej kávy z porciovanej kávy.

Odporúčame Vám, aby ste pri manipulácii a skladovaní porciovanej kávy «ESE» zabránili jej deformácii.

Pre dosiahnutie lepšieho výsledku odporúčame najprv predhriať príslušenstvo (filtračný držiak, prázdne filtračné sitko a šálky) bez kávy. Postupujte tak, ako pri vyše uvedenej funkcii espresso.

. Príprava espressa:

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapojte prístroj **(4).**
- Umiestnite porciovanú kávu ESE do filtračného držiaka ESE **(18).**

Odtrhnite prebytočný papier z porcie kávy tam, kde je perforovaný. Umiestnite porciu kávy ESE tak, aby ČERVENÉ ZNAČENIE SMEROVALO DOLU (rohy papiera otočte dolu).

- Dbajte na to, aby bol všetok papier vnútri filtra, inakšie bude z filtra kvapkať.

Správne umiestnenie porcie kávy ESE vytvorí bohatší a hustejší krém.

- Dajte držiak filtra na miesto **(6) (7) (8)** tak, že ho silne utiahnete smerom doprava.

Akonáhle začne kontrolka tlačidiel na prípravu kávy neprerušovane svietiť, prístroj je pripravený na prevádzku.

- Stlačte tlačidlo na prípravu kávy **(9).**
- Na začiatku je predhrievacia fáza trvajúca 2 alebo 3 sekundy.
- Keď sa dosiahne doporučovaného množstva kávy (35 ml), stlačte tlačidlo na prípravu kávy **(9),** ak odpovedajúci objem nie je dopredu naprogramovaný.
- Vyberte filtračný držiak »ESE» zo sparovacej hlavy a vyberte z neho použitú kávu.

. Individuálne programovanie:

Pokiaľ by ste si priali zmeniť dopredu naprogramované množstvo (50 ml na šálku, nastavenie výrobcu) horúceho espressa, ktorým sa naplní jedna alebo dve šálky, postupujte takto:

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapojte prístroj **(4).**
- Do držiaku filtra dajte filter na jednu alebo dve šálky **(5).**
- Odmerkou dajte jednu alebo dve dávky zomletej kávy do filtra a pritlačte ju pomocou tejto odmerky **(11) (12)** alebo držiakom filtra ESE do filtra ESE **(18).**
- Odstráňte zomletú kávu, ktorá leží okolo filtra **(13).**
- Vráťte na miesto držiak filtra **(6) (7).**
- Pod držiak filtra umiestnite jednu alebo dve šálky.
- Akonáhle začne kontrolka tlačidiel na prípravu kávy neprerušovane svietiť, prístroj je pripravený na prevádzku.
- Pridržte tlačidlo na jednu alebo dve šálky alebo **(9) (10)** (>3 sekundy), obe kontrolky (kontrolka tlačidla na prípravu kávy a prevádzková kontrolka) blikajú.

Keď pretečie požadované množstvo espressa, zastavte prístroj stlačením tlačidla na prípravu kávy alebo **(9) (10)**.

Toto množstvo je teraz automaticky uložené do pamäti.

. Príprava horúcej vody

Tento prístroj môžete použiť na prípravu horúcej vody.

- Naplňte nádržku vodou **(1) (2) (3)** a zapojte prístroj **(4).**
- Postavte šálku pod príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina.
- Akonáhle začne kontrolka tlačidiel na prípravu kávy neprerušovane svietiť, prístroj je pripravený na prevádzku.
- Stlačte tlačidlo na prípravu horúcej vody **(15).**
- Keď pretečie požadované množstvo vody, zastavte prístroj stlačením tlačidla na prípravu horúcej vody **(15).**

2. FUNKCIA VYTVÁRANIA PARY

Prerušovaný zvuk počas prípravy pary je spôsobený impulzovým riadením vodného čerpadla a nemá žiadny dopad na správny chod prístroja.

Pozor: v priebehu používania prístroja a po ňom sa môžu kovové časti príslušenstva na automatickú prípravu cappuccina doslova rozpáliť.

. Používame príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina

Príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina uľahčuje prípravu speneného mlieka, ktoré sa použije do cappuccina, latte alebo horúcej čokolády.

- Naplňte nádržku vodou **(1)** **(2)** **(3)** a zapnite prístroj **(4).**
- Inštalujte príslušenstvo na prípravu cappuccina na parnú trysku.
- Postavte šálku pod príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina.
- Do nádržky nalejte asi 100 ml odstredeného studeného mlieka. Mlieko aj nádržka musia byť dobre vychladené.
- Pružnú hadičku vsuňte do tejto nádržky alebo priamo do krabice s mliekom **(17).**

Upozorňujeme, že rovné zakončenie hadičky sa zasunuje do príslušenstva na automatickú prípravu cappuccina a nepravidelné zakončenie sa ponára do mlieka.

- Nastavovací gombík dajte do polohy «cappuccino» alebo «latte».
- Keď bude prístroj pripravený na prevádzku (prevádzková kontrolka svieti neprerušovane), stlačte tlačidlo pary **(16),** prevádzková kontrolka bliká.
- Akonáhle začne kontrolka tlačidla pary opäť svietiť neprerušovane, je prístroj pripravený vytvárať paru.
- Stlačte tlačidlo na prípravu pary **(16).**
- Akonáhle sa mlieko spení, zastavte prístroj stlačením tlačidla pary **(16)** pre nasledujúce čistenie, aby ste zabránili zaschnutí mlieka na príslušenstve na automatickú prípravu cappuccina:
- Postavte šálku pod príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina.
- Pružnú hadičku ponorte do čistej nádržky naplnenej do tretiny vodou.
- Stlačte tlačidlo pary **(16)** a keď všetka voda pretečie, zastavte prístroj stlačením tlačidla pary **(16).**
- V ďalšom kroku otrite príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina vlhkou handričkou.

Pre dôkladnejšie vyčistenie príslušenstva na automatickú prípravu cappuccina sa pozriete do oddiela, ktorý sa zaoberá údržbou.

. Horká čokoláda

- Vymeňte mlieko za čokoládový nápoj, ktorý chcete zohriať, a opakujte totožný postup, aký je uvedený nižšie.
- Ak je váš kávovar pripravený na paru a počas 5 minút sa nepoužíva, prepojí sa automaticky do pohotovostnej polohy na prípravu kávy.

Keď si prajete pripraviť si espresso hneď po použití funkcie pary, treba prístroj najprv nechať vychladnúť, aby dosiahol správnej teploty potrebnej na prípravu espressa.

- Prístroj sa automaticky ochladí, ak stlačíte tlačidlo na prípravu kávy (jedna alebo dve šálky) – počas vychládania modrá prevádzková kontrolka bliká a do záchytnej mištičky vyteká horúca voda. Keď sa dosiahne správna teplota, prístroj beží v cykle espresso.
- Keď vo vašom prístroji na prípravu espressa dojde voda, ozve sa zvukový signál a všetky kontrolky sa rozblikajú, dokiaľ nedoplníte vodnú nádržku.
- Váš prístroj na prípravu espressa sa z dôvodu úspor energie prepína po 30 minútach do pohotovostnej polohy a po hodine a pol nepoužívania sa celkom vypne.

Údržba

- Diely príslušenstva Vášho espressa kávovaru neumývajte v umývačke riadu.

Nádržku na vodu po použití vyprázdnite.

. Záchytná miska

Po každom použití prístroja misku vyprázdnite po vybratí odkladacej mriežky **(19)**. Ak pripravujete espresso niekoľkokrát za sebou, záchytnú misku je nutné čas od času vyprázdniť (asi po 7 až 8 šálkach). Výskyt vody je normálny a nie je príznakom unikania vody. Ak je to nutné, očistite záchytnú misku a odkladaciu mriežku vodou, do ktorej ste pridali jemný prostriedok na umývanie riadu. Misku a mriežku po oplách-nutí osušte. Pri spätnej montáži týchto dielov dbajte o správne nasadenie plastového veka **(20).**

. Sparovacia hlava, filtračný držiak a filtračné sitko

Sparovacia hlava, filtračný držiak a filtračné sitko je nutné vyčistiť po každom použití. Sparovaciu hlavu stačí otrieť vlhkou handričkou. Ostatné diely príslušenstva umyte vodou, do ktorej ste pridali jemný prostriedok na umývanie riadu. Opláchnite pod tečúcou vodou a osušte.

V prípade silného znečistenia sparovacej hlavy vyskrutkujte z nej pomocou mince sparovacie sitko, vyčistite ho a potom ho pevne priskrutkujte na pôvodné miesto **(21).**

Nenechávajte filtračný držiak v prístroji, ak ho nepoužívate, pretože tým skracujete životnosť tesnenia.

. Plocha na predhrievanie šálok: vyberte ju z prístroja a umyte vo vode, do ktorej ste pridali jemný prostriedok na umývanie riadu. Opláchnite ju vodou a osušte.

. Príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina

Pre dôkladnejšie vyčistenie je možné príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina oddeliť od prístroja.

Omyte ho vodou pomocou kefky s malým množstvom mycieho prostriedku bez obsahu brúsnej zložky. Pred spätným nasadením opláchnite a osušte.

Zapamätajte si prosím smer zasunutia pružnej hadičky: rovno odrezaný koniec patrí do príslušenstva na automatickú prípravu cappuccina.

Odvápnenie

- Váš kávovar na prípravu espressa pravidelne odvápňujte kyselinou citrónovou alebo vínnou.
- Vzhľadom na látku s obsahom kyseliny vám doporučujeme chrániť počas odvápňovania stôl a výlevku a to obzvlášť v prípade, že sú vyrobené z mramoru alebo z kameňa. Espresso izolujte uterákom, obrusom alebo podnosom.

Odporúčame používať **sadu na odvápňovanie Krups Art. F054** od firmy KRUPS, ktorú možno zakúpiť v zákazníckom servise Krups. Táto sada obsahuje okrem dvoch dávok odvápňovača tiež indikátor tvrdosti vody, pomocou ktorého zistíte, ako často je treba prístroj odvápňovať pri bežnom používaní. Zavápnenie závisí na stupni tvrdosti vody, ale aj na tom, ako často sa prístroj používa. Odporúčaná frekvencia odvápňovania sadou F054 je teda iba orientačná.

- Postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Vyskrutkujte sitko zo sparovacej hlavy a vyčistite ho. **(21)**
- Rozpustite sáčok prostriedku KRUPS na odstránenie vodného kameňa, číslo položky F054, v pollitre vlažnej vody a výslednú zmes nalejte do prázdnej vodnej nádržky.
- Zapnite prístroj **(4).**
- Umiestnite čo najväčšiu nádržku pod príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina.
- Akonáhle začne neprerušovane svietiť modrá prevádzková kontrolka, je prístroj pripravený na prevádzku.
- Stlačte tlačidlo horúcej vody **(15),** nechajte pretiecť 1/3 tekutiny.
- Potom prístroj zastavte stlačením tlačidla horúcej vody **(15).**
- Presuňte nádržku pod sparovaciu hlavu.
- Ihneď nechajte pretiecť druhu tretinu tekutiny stlačením tlačidla na prípravu kávy **(10)** opakovaným podľa potreby.
- Zastavte prístroj prepínačom štart/stop **(4)** a počkajte 10 - 15 minút, aby prostriedok na odvápnenie mohol pôsobiť.
- Potom prístroj znovu spustite **(4)** a nechajte pretiecť zvyšok tekutiny stlačením tlačidla na prípravu kávy **(10)** opakovaným podľa potreby.
- Potom vodnú nádržku dvakrát prepláchnite čistou vodou, vyčistite sparovaciu hlavu a vymeňte mriežku v hlavici prístroja (viď oddiel o údržbe).
- **Záruka sa nevzťahuje na espresso kávovary, ktoré kvôli zavápneniu nefungujú buď vôbec alebo nefungujú dobre.**

Problémy, možné príčiny a opatrenia na ich odstránenie

Problémy	Možné príčiny	Opatrenia na ich odstránenie
Espresso nie je dostatočne horúce.	Šálky, filtračné sitko, filtračný držiak sú studené.	Predhrejte tieto diely (šálky, filtračné sitko, filtračný držiak). Pozri oddiel «Príprava espressa».
Espresso vyteká nad filtračným držiakom.	Filtračný držiak nie je správne nasadený alebo nie je dotiahnutý.	Pozri oddiel «Príprava espressa».
	Na okraji filtra zostali zvyšky kávy.	Očistite okraj filtra a tesnenie.

	Tesnenie sparovacej hlavy je znečistené.	Očistite tesnenie vlhkou handričkou.
	Tesnenie sparovacej hlavy je vadné.	Obráťte sa na zákaznícky servis KRUPS.
Veľmi hlučný chod čerpadla.	Vodná nádržka je prázdna.	Naplňte nádržku vodou.
	Vodná nádržka nie je správne nasadená.	Zatlačte na vodnú nádržku väčšou silou.
	Zomletá káva je príliš stará alebo veľmi suchá, takže čerpadlo nemôže vyvinúť potrebný tlak.	Použite čerstvú kávu.
Voda/espresso nevyteká.	Vodná nádržka je prázdna.	Naplňte nádržku vodou.
	Vodná nádržka nie je správne nasadená.	Zatlačte na vodnú nádržku väčšou silou.
	Filtračné sitko je upchaté, zomletá káva je príliš jemná alebo príliš natlačená.	Vyčistite filter a sitko sparovacej hlavy (pozri kap. «Údržba») a zvoľte nižší stupeň zomletia kávy.
	Sitko sparovacej hlavy je znečistené.	Vložte sitko do odvápňovacieho roztoku (pozri kap. «Údržba»).
	Prístroj je zavápnený.	Pozri kap. «Odvápnenie».
Voda preteká kávovarom príliš rýchlo.	Káva je zomletá príliš nahrubo.	Použite jemnejšie zomletú kávu.
	Príliš malé množstvo kávy.	Na dávkovanie použite odmerku.
	Káva nie je do sitka zatlačená.	Viac zatlačte na kávu vo filtračnom sitku.
Espresso nie je spenené (pena na káve).	Káva je zomletá príliš nahrubo.	Použite jemnejšie zomletú kávu.
	Káva nie je do sitka zatlačená.	Viac zatlačte kávu do filtračného sitka.
	Káva je príliš stará alebo suchá.	Použite čerstvú kávu.
Mlieko nie je dostatočne spenené.	Upchaté príslušenstvo na automatickú prípravu cappuccina.	Pozri kap. «Údržba».
	Mlieko je príliš staré.	Použite čerstvé mlieko.
	Vlažné mlieko.	Vychlaďte mlieko v chladničke.
Káva je príliš riedka.	Káva nie je do sitka dostatočne zatlačená.	Viac zatlačte kávu do filtračného sitka.
	Príliš málo kávy vo filtračnom sitku.	Naplňte filtračné sitko väčším množstvom kávy.

Recepty

Vychutnajte svoje espresso tak, ako to máte radi, či už vo chvíľach oddychu alebo po dobrom jedle.

Vďaka svojmu espresso kávovaru môžete pripraviť kávu podľa nasledujúcich receptov:

. Original espresso

- Na jeho prípravu použite jednu odmerku vysokoakostnej, dobre upraženej espresso kávy a prefiltrujte ju priamo do predhriatej šálky.

Ak použijete správnu kávu a správne ju zomeliete, vytvorí sa na espresse nádherná krémová pena.

- Pridajte cukor podľa chuti a vychutnajte každý dúšok. Original espresso sa pije bez mlieka, avšak hodne osladené.

. Cappuccino

Pri príprave cappuccina je ideálne, podľa všetkých pravidiel tohto umenia, zachovať nasledujúci pomer jednotlivých zložiek: 1/3 kávy, 1/3 teplého mlieka a 1/3 mliečnej peny. Množstvo teplého mlieka a mliečnej peny by malo tvoriť dvojnásobok množstva kávy.

- Použite už predhriaté veľké šálky.
- Naplňte ich kávou, ktorej množstvo zodpovedá šálke espressa, a doplňte mliekom, ktoré ste spenili pomocou príslušenstva na automatickú prípravu cappuccina.
- Posypte nakoniec čokoládovým práškom.

. Café crème

- Do veľkej šálky pripravte normálne množstvo espressa.
- Nakoniec pridajte porciu smotany.

Miesto smotany môžete použiť teplé mlieko.

. Café Corretto*

- Pripravte obvyklým spôsobom jednu šálku espressa.

• «Opravte» trošku chuť tým, že doň pridáte 1/4 až 1/2 pohárika koňaku.

Dobre sa k nemu hodí tiež anízovka, talianska pálenka grappa, sambuca, čerešňová pálenka, cointreau.

Iste existuje veľa ďalších možností ako espresso «zušľachtiť». Fantázii sa tu medze nekladú.

. Kávový likér*

• Zmiešajte vo fľaške s objemom 0,75 l 3 šálky espressa s 250 hnedého kandizovaného cukru a 1/2 litra koňaku alebo pálenky.

• Zmes nechajte uležať vo fľaši minimálne 2 týždne.

Výsledkom je lahodný likér, obľúbený najmä medzi milovníkmi kávy.

. Talianska ľadová káva

4 kopčeky vanilkovej zmrzliny, 2 šálky dobre osladeného a vychladeného espressa, 1/8 l mlieka, čerstvá smotana, nastrúhaná čokoláda.

• Zmiešajte vychladené espresso s mliekom.

• Rozdeľte kopčeky zmrzliny do pohárov, zalejte kávou a ozdobte väčšou porciou smotany a strúhanou čokoládou.

. Frízske kávové potešenie*

• Do šálky osladeného espressa pridajte pohárik rumu.

• Ozdobte väčšou porciou čerstvej smotany a potom servírujte.

. Flambované Expresso*

2 šálky espressa, 2 malé poháriky koňaku, 2 čajové lyžičky hnedého cukru, čerstvá smotana.

• Nalejte do varných pohárov koňak, zahrejte ich a potom flambujte.

• Pridajte cukor, zamiešajte, zalejte espressom a ozdobte čerstvou smotanou.

Espresso môžete podľa chuti tiež zriediť horúcou vodou.

. Expresso parfait*

2 šálky espressa, 6 vaječných žĺtkov, 200 g cukru, 1/8 litra osladenej šľahačky, 1 malý pohárik pomarančového likéru.

• Žĺtky ušľahajte spolu s cukrom, až kým vznikne hustá penová hmota.

• Pridajte studené espresso a pomarančový likér.

• Potom premiešajte so šľahanou smotanou.

• Pripravenú zmes rozdeľte do pohárov alebo šálok.

• Naplnené poháre dajte vychladnúť do chladničky.

. Mocca puding

2 šálky espressa, 1/2 mlieka, 1 balíček vanilkového pudingového prášku, 3 žĺtky, 1/8 l sladkej smotany, 150 g cukru.

• Pripravte puding z vanilkového pudingového prášku, mlieka a cukru.

• Do ešte teplého pudingu pridajte žĺtky.

• Takto upravený puding nechajte vychladnúť a potom pridajte espresso a šľahanú smotanu.

(*: Nadmerné požívanie alkoholu škodí zdraviu.)

Podieľajme sa na ochrane ž ivotného prostredia!

ⓘ Váš prístroj obsahuje četné zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.

➲ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Slovensko

Opis

a Pokrov rezervoarja
b Odstranljivi rezervoar za vodo
c Grelna plošča za skodelice
d Gumba za količino kave (,)
e Gumb za vklop/izklop z modro signalno lučjo
f Gumb za vročo vodo ( )
g Gumb za paro ( )
h Pripravljalna glava
i Parna šoba
j Avtomatski nastavek z kapučino
k Mreža
l Pladenj za prestrezanje kapljic
m Držalo filtra
n Filter za eno ali dve skodelici (mleta kava)
o Filter ESE
p Predal za filtrirne lijake
q Vodni filter Claris
r Dozirna žlica

Varnostna priporočila

- Prosimo skrbno preberite navodila pred prvo uporabo stroja za pripravo ekspresa. Napravo lahko priključite le na ozemljeno omrežno vtičnico. Preverite ali napetost, navedena na ploščici s podatki naprave, ustreza vašemu električnemu omrežju.
- Nikoli ne postavljajte stroja za ekspreso na vročo površino (n.pr. ploščo električnega štedilnika) ali v bližino ognja.
- Nikoli ne odstranite filtra z zmleto kavo medtem, ko skozenj teče vode, ker je naprava takrat pod pritiskom.
- Nikoli ne uporabljajte naprave, če mrežica in plošča za prestrezanje kapljic nista na svojih mestih.
- Pred čiščenjem naprave ali v primeru, ko se pojavi težava pri filtriranju kave, vedno najprej ločite napravo od elelktričnega omrežja.
- Naprave nikoli ne ločite od omrežja tako, da potegnete za napajalni kabel. Napajalnega kabla nikoli ne polagajte na ostre robove ali kote pohištva.
- Pazite, da se vaše roke ali napajalni kabel ne bodo dotaknili vročih delov naprave (plošča za gretje skodelic, nosilec filtra, parna šoba, avtomatski nastavek z kapučino).
- Naprave nikoli ne potopite v vodo.
- Preprečite, da bi imeli otroci dostop do naprave in pazite, da napajalni kabel ne bo prosto visel v dosegu otrok.
- Upoštevajte navodila za odstranitev vodnega kamna.
- Naprave ne smete vključiti, če ni v brezhibnem stanju ali če je napajalni kabel poškodovan.
- Če se napajalni kabel ali drugi sestavni deli poškodujejo, jih lahko zamenja le Krupsov pooblaščeni servis. Nikoli in pod nobenimi pogoji ne smete sami odpirati naprave.
- Preverite ali je nosilec filtra pritisnjen v ustrezen spodnji položaj, preden pričnete s pripravo kave in obrnite izbirno stikalo v položaj **O** preden sprostite nosilec filtra.
- Ne pustite naprave v dosegu otrok brez nadzorstva - majhni otroci in osebe s hudimi okvarami lahko uporabljajo napravo le pod nadzorstvom odgovorne odrasle osebe.

Kava ekspreso

Kava ekspreso je močnejša od navadne kave in ima tudi močnejšo aromo. Pije se iz majhnih skodelic za ekspreso, ki jih prej ogrejemo. Vroča voda teče skozi mleto kavo in priteče v skodelico kot odlična črna kava z značilnim poživilnim učinkom in ravno pravšnjo peno.

Ekspreso boste spoznali po njegovi značilni aromi in tipični peni. Slednje zahteva visok pritisk in odlično kavo za ekspreso, ki mora biti dobro pražena in pravilno zmleta.

Kava ne sme biti preveč drobno mleta, temveč mora ostati blago zrnata. Če je kava zmleta preveč drobno, lahko zamaši mrežico pripravljalne glave in filter.

Če hočete torej dobiti dovolj pravilno obarvane pene, morate pričakovati, da bo kava tekla v skodelico počasneje kot pri navadnih filtrirnih kavnih avtomatih.

Če hočete, da bo vaš ekspreso prvovrsten, morate vedno uporabiti svežo vodo (voda naj ne stoji dalj časa na zraku), voda naj bo brez klora in dovolj hladna.

Pred prvo uporabo naprave

Pred prvo uporabo naprave očistite sistem za gretje vode.To storite tako, da brez kave v filtru enkrat ali dvakrat napolnite posodo za vodo in pri tem upoštevate naslednja navodila:

- Odprite pokrov in s pomočjo ročice (**1**) dvignite posodo ter jo naolnite z vodo (**2**)**.**
- Postavite posodo nazaj na njeno mesto tako, da bo voda lahko odtekala in zaprite pokrov (**3**)**.**
- Pritisnite na gumb za vklop/izklop (**4**)**,** pri čemer bo začela utripati modra signalna luč. V pokrovi posode sta dva filtra.
- Namestite enega od filtrov v nosilec (**5**) in nato nataknite nosilec filtra na pripravljalno glavo naprave.
- Pravilen položaj filtra boste zagotovili s tem, da obrnete nosilec filtra tako, da kaže njegov ročaj proti levi (**6**)**,** namestite nosilec filtra plosko na pripravljalno glavo in nato obrnite ročaj do konca proti desni (**7**)**.**
- Postavite kar največjo posodo pod nosilec filtra (**8**)**.**
- Takoj, ko začne modra signalna luč svetiti neprekinjeno, zasveti tudi signalna luč gumbov za izbiro količine kave.

Naprava je sedaj pripravljena na delovanje.

- Če pritisnete na gumb za pripravo dveh skodelic kave ☕☕ (**10**) bo voda stekla skozi krogotok za pripravo kave.

Petkrat ponovite zgoraj opisani postopek.

Naprava je lahko dodatno opremljena s kaseto za filter (Št. za naročilo F088, ni dobavljeno z napravo).

Uporaba različnih funkcij vašega stroja za ekspreso

1. Funkcija Espresso

. z zmleto kavo

Najboljše rezultate boste dosegli, če **ogrejete pripomočke** (nosilec filtra, filter in skodelice) **še preden stresete v filter zmleto kavo.** Pri tem upoštevajte naslednja navodila:

- Napolnite posodo z vodo (**1**) (**2**) (**3**) in vključite napravo (**4**)**.**
- Namestite na ustrezno mesto nosilec filtra (**6**) (**7**)**,** ter postavite podenj eno ali dve skodelici.
- Takoj, ko začne signalna luč svetiti neprekinjeno, je naprava pripravljena na delovanje.
- Pritisnite na gumb za izbiro količine kave ☕ ali ☕☕ (**9**) (**10**)**.**
- Ko se skodelici napolnita z vročo vodo, jo odlijete.

Ko je naprava segreta, lahko skodelice za ekspreso ogrejete tudi na grelni plošči.

. Priprava ekspresa:

- Napolnite posodo z vodo (**1**) (**2**) (**3**) in vključite napravo (**4**)**.**
- V nosilec filtra namestite filter za eno ali dve skodelci (**5**).
- Z merilno žlico stresite v filter eno ali dve merici zmlete kave in jo poravnajte z merilno žlico (**11**) (**12**)**.**
- Odstranite kavo, ki je morebiti ostala na nosilcu filtra (**13**)**.**
- Namestite nosilec filtra (**6**) (**7**)**.**
- Postavite eno ali dve skodelici za ekspreso pod nosilec.

Takoj ko začne neprekinjeno svetiti signalna luč gumbov za količino kave, je naprava pripravljena na delovanje.

Vaša naprava je že pripravljena za pripravo ene ali dveh skodelic ekspresa.

- Pritisnite na gumb za izbiro količine kave ☕ ali ☕☕ (**9**) (**10**)**.**
- Na začetku poteka najprej predhodna priprava, ki traja 2 ali 3 sekunde.
- Ko naprava pripravi prej določeno količino ekspresa, se samodejno ustavi.
- Snemite nosilec filtra s filtrom z naprave in odstranitre preostalo kavo (**14**)**.**

Filter lahko sedaj ponovno napolnite in pripravite nov ekspreso.

. S posebnim nosilcem za filter -ese

Sistem E.S.E. je izdelan za izdelavo ekspresa na italijanski način - ekspreso «ristretto» (stisnjen). Pri tem potrebujete 35 ml kave, voda pa mora teči skoznjo 20 sekund.

-ESE, kar pomeni **E**asy **S**erving **E**spresso, je izbrana količina kave, ki jo zmeljejo in stisnejo med dva filrirna papirja in s tem že pripravijo za uporabo. Ta sistem omogoča še lažjo pripravo ekspresa, ker ni potrebno izmeriti količine kave

in jo poravnati z merilno žlico, pa tudi čiščenje naprave je lažje.

Sistema ESE ne priporočamo za pripravo dolge kave.

Priporočamo pazljivost pri ravnanju s paketki ESE in njihovem shranjevanju, ker se lahko hitro deformirajo.

Najboljše rezultate boste dosgli, če ogrejete pripomočke (noslec filtra, filter in skodelice) še preden dodate v napravo kavo. To storite tako, da po zgornjih navodilih izberete funkcijo ekspreso.

. Priprava ekspresa:

- Napolnite posodo z vodo **(1) (2) (3)** in vključite napravo **(4).**
- Namestite paketek ESE v filter ESE **(18).**

Odtrgajte odvečni papir pri perforiranem robu. Namestite paketek ESE tako, da je RDEČA OZNAKA OBRNEJNA NAVZDOL (upognite navzdol robove papirja).

- Poskrbite, da boste potisnili ves papir v filter, saj bo v nasprotnem primeru nastavek puščal.

Če boste pravilno namestili paketek ESE boste dobili bogatejšo, bolj gosto peno.

- Namestite nosilec filtra na njegovo mesto **(6) (7) (8)** in ga obrnite do konca proti desni.

Takoj ko začne neprekinjeno svetiti signalna luč gumbov za količino kave, je naprava pripravljena na delovanje.

- Pritisnite na gumb za izbiro količine kave **(9).**
- Na začetku poteka najprej predhodna priprava, ki traja 2 ali 3 sekunde.
- Ko naprava pripravi priporočljivo količino kave (35ml), pritisnite na gumb za izbiro količine kave **(9),** če primerna količina še ni bila predhodno nastavljena.
- Snemite nosilec filtra ESE z glave za pripravo in zavrzite uporabljeno merico kave.

. Nastavitev količine

Če hočete spremeniti obstoječo količino vročega ekspresa (50ml na skodelico, tovarniška nastavitev) s katerim napolnite eno lai dve skodelici, uporabite naslednji postopek:

- Napolnite rezervoar z vodo **(1) (2) (3)** in vključite napravo **(4).**

* V držalo fitra **(5)** postavite filter za eno ali dve skodelici.

- Stresite v filter z dozirno žlico eno ali dve merici mlete kave in jo poravnajte **(11) (12)** ali pa uporabite paketek kave in filter ESE **(18).**
- Odstranite mleto kavo, ki je ostala okoli filtra **(13).**
- Namestite držalo fitra **(6) (7).**
- Pod držalo fitra postavite eno ali dve skodelici kave.
- Takoj ko začne neprekinjeno svetiti signalna luč gumbov za količino kave, je naprava pripravljena na delovanje.
- Pritisnite in držite gumb za pripravo ene ali dveh skodelic ali **(9) (10)** (>3 s). Pri tem bosta utripali dve signalni luči (za količino kave in nadzor vklopa).

Ko iz naprave steče želena količina ekspresa, ustavite napravo tako, da pritisnete gumb za izbiro količine kave ali **(9) (10)**.

Količina se je sedaj samodejno shranila v pomnilnik.

. Priprava vroče vode

Z napravo lahko pripravite vročo vodo.

- Napolnite rezervoar z vodo **(1) (2) (3)** in vključite napravo **(4).**
- Pod avtomatski nastavek za kapučino postavite skodelico.
- Takoj ko začne neprekinjeno svetiti signalna luč gumba za vročo vodo, je naprava pripravljena na delovanje.
- Pritisnite na gumb za vročo vodo **(15).**
- Ko steče iz naprave želena količina vroče vode, napravo ustavite s pritiskom na gumb za vročo vodo **(15).**

2. PRIPRAVA PARE

Klokotajoč zvok, ki se pojavlja pri pripravi pare, povzroča v presledkih delujoča regulacija črpalke in ne vpliva na brezhibnost delovanja naprave.

Opozorilo: med delovanjem in po njem se lahko kovinski deli avtomatskega nastavka za kapučino zelo segrejejo.

. Uporaba avtomatskega nastavka za kapučino

Avtomatski nastavek za kapučino olajša pripravo spenjenega mleka za kapučino, belo kavo ali vročo čokolado.

- Napolnite posodo z vodo **(1) (2) (3)** in vključite napravo **(4).**

- Nastavite avtomatski nastavek za kapučino na parno šobo.
- Postavite skodelico pod avtomatski nastavek za kapučino.
- Zlijte približno 100 ml posnetega mleka v posodo. Mleko in posoda morata biti dobro ohlajena.
- Postavite gibljivo cev v posodo ali neposredno v mlečno embalažo **(17).**

Prosimo upoštevajte, da mora biti ravni del cevi v avtomatskem nastavku za kapučino, neraven del pa mora biti potopljen v mleku.

- Obrnite nastavitveni gumb v položaj «cappuccino» ali «latte».
- Ko je naprava pripravljena, (signalne luči svetijo neprekinjeno), pritisnite gumb za paro **(16).** Signalna luč bo začela utripati.
- Ko začne svetiti neprekinjeno signalna luč gumba za paro, je naprava pripravljena na izdelavo pare.
- Pritisnite na gumb za paro **(16).**
- Ko ste pripravili dovolj pene, ustavite napravo tako, da pritisnete na gumb za paro **(16)** in s tem pripravite napravo za spodaj opisani postopek čiščenja, s katerim preprečite, da bi se mleko posušilo v avtomatskem nastavku za kapučino.
- Postavite skodelico pod avtomatski nastavek za kapučino.
- Potopite gibljivo cev v čisto posodo, ki je do 1/3 napolnjena z vodo.
- Pritisnite na gumb za paro **(16).** Ko steče skozi napravo vsa voda iz posode ponovno pritisnite na gumb za paro **(16)** in s tem ustavite napravo.
- Nato očistite avtomatski nastavek za kapučino z vlažno krpo.

Temeljitejše čiščenje avtomatskega nastavka za kapučino je opisano v poglavju o vzdrževanju.

. Vroča čokolada

- Ponovite spodaj opisani postopek, le da zamenjate mleko s čokoladnim napitkom, ki ga želite segreti.
- Če je vaš stroj za ekspreso pripravljen za izdelavo pare – če naprave ne uporabljate, se po 5 minutah samodejno preklopi v stanje pripravljenosti za izdelavo kave.

Če hočete pripraviti ekspreso takoj potem, ko se spustili paro, morate najprej počakati, da se naprava ohladi in s tem doseže pravilno temperaturo za pripravo ekspresa.

- Naprava se samodejno ohladi potem, ko pritisnete na tipko za količino kave (ena ali dve skodelici) – med ohlajanjem utripa modra signalna luč, vroča voda pa teče v prestrezalni pladenj. Ko doseže naprava ustrezno temperaturo, se sproži cikel za pripravo ekspresa.
- Če v vašem stroju za ekspreso zmanjka vode, to zazna tipalo, naprava pa vas z utripanjem vseh signalnih diod opozarja, da morate napolniti rezervoar za vodo.
- Če stroja za ekspreso ne uporabljate, slednji varčuje z energijo tako, da se po 30 minutah preklopi v stanje pripravljenosti po 1h 30 min. pa izključi.

Vzdrževanje

- Nikoli ne perite dodatkov vašega stroja za ekspreso v pomivalnem stroju.

Po uporabi izpraznite posodo za vodo.

. Plošča za prestrezanje kapljic

Po uporabi jo spraznite, pri tem pa morate sneti tudi mrežico **(19).** Če ste pripravili enega za drugim več ekspresov, morate ploščo občasno sprazniti (približno na vsakih 7-8 ekspresov). Voda v plošči je nekaj povsem običajnega in ni posledica puščanja naprave. Po potrebi očistite ploščo in njeno mrežico z vodo, ki ste ji dodali malo neagresivnega sredstva za pomivanje posode ter ju nato sperite in posušite. Ko ponovno sestavljate napravo pazite, da bo plastična obloga na ustreznem mestu **(20).**

. Pripravljalna glava, filter in nosilec filtra

Zgoraj navedene dele je potrebno očistiti po vsaki uporabi. Vse kar morate storiti je, da z vlažno krpo obrišete pripravljalno glavo vaše naprave in operete druga dva dela z vodo, ki ste ji dodali malo neagresivnega sredstva za pomivanje posode ter ju nato sperete in posušite.

Če je pripravljalna glava zamašena, odvijte mrežico s kovancem, jo očistite in nato ponovno namestite tako, da jo čvrsto pritisnete navzdol **(21).**

Ko vaše naprave za ekspreso ne uporabljate, ne pustite nosilca filtra na napravi, temveč ga snemite in s tem preprečite obrabo tesnila.

. Plošča za gretje skodelic: najprej jo odstranite in nato očistite z vodo, ki ste ji dodali malo

neagresivnega sredstva za pomivanje posode ter nato še sperite in posušite .

. Avtomatski nastavek za kapučino

Če hočete bolj temeljito očistiti avtomatski nastavek za kapučino ga lahko snamete z naprave.

Očistite ga z vodo, manjšo količino neabrazivnega čistilnega sredstva in majhno krtačko. Preden ga ponovno namestite ga dobro sperite in posušite.

Prosimo pazite, da boste pravilno obrnili gibljivo cev: raven del pritrdite na avtomatski nastavek za kapučino.

Odstranjevanje vodnega kamna

- Vodni kamen z vaše naprave za ekspreso je potrebno precej pogosto odstranjevati s citronsko ali vinsko kislino.
- Ker je čistilo kislo, priporočamo, da zaščitite vaš pomivalni pult in korito med postopkom odstranjevanja vodnega kamna. Slednje velja še zlasti za korita in pulte iz marmorja ali kamna. Ločite vaš stroj za ekspreso od podlage s krpo, prtom ali pladnjem.

Radi bi vam priporočili **Krupsov pripomoček za odstranjevanje vodnega kamna (oznaka F054),** ki ga lahko dobite v Krupsovih centrih za poprodajne aktivnosti. Ta komplet vsebuje poleg dveh odmerkov sredstva za odstranjevanje kamna še preizkusni trak, s katerim lahko določite trdoto vode in s tem tudi pogostnost odstranjevanja kamna pri normalni uporabi. Pogostnost odstranjevanja kamna je odvisna od trdote vode pa tudi od pogostnosti uporabe. Pogostnost odstranejvanja kamna, ki jo določite s pomočjo pripomočka F054 je torej le okvirni napotek.

- Upoštevajte nato naslednji postopku:

- Odvijte mrežico z glave naprave in jo očistite **(21).**
- Raztopite vrečko KRUPS-ovega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna - oznaka F054 - v pol litra mlačne vode in zlijte raztopino v prazno posodo za vodo.
- Vključite napravo **(4).**
- Postavite čim večjo posodo pod avtomatski podstavek za kapučino.
- Takoj, ko začne neprekinjeno svetiti modra signalna luč, je naprava pripravljena.
- Pritisnite gumb za vročo vodo **(15),** in pustite da steče skozi napravo 1/3 tekočine.
- Pritisnite nato gumb za vročo vodo **(15)** in s tem ustavite napravo.
- Premaknite posodo pod pripravljalno glavo.
- Pustite, da steče skozi napravo druga tretjina tekočina. To storite tako, da tolikokrat pritisnete na gumb za izbiro količine kave **(10),** da izteče ustrezna količina tekočine.
- Izključite napravo s pritiskom na gumb za vklop/izklop **(4)** in počakajte 10 - 15 minut, da učinkuje sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna.
- Ponovno vključite napravo **(4)** in pustite, da skozi napravo steče še preostanek tekočine. To storite tako, da tolikokrat pritisnete na gumb za izbiro količine kave **(10),** da izteče ustrezna količina tekočine.
- Napravo nato splaknite z dvema rezervoarjema čiste vode, očistite pripravljalno glavo in zamenjajte mrežo na glavi nastavka (glejte odstavek o vzdrževanju).
- **Garancija ne velja za naprave za ekspreso, ki ne delujejo ali ne delujejo pravilno zato, ker vodni kamen ni bil ustrezno odstranjen.**

Težave, njihovi morebitni vzroki in odpravljanje

Težava	Morebiten vzrok	Ukrep
Ekspreso ni dovolj vroč.	Skodelici, filter in nosilec filtra so hladni.	Ogrejte pripomočke (skodelici, filter, nosilec filtra). Glejte poglavje «Priprava ekspresa».
Kava pušča pri nosilcu filtra.	Nosilec filtra ni pravilno ali dovolj čvrsto nameščen.	Glejte poglavje «Priprava ekspresa».
	Na robu filtra so delci kavinih zrn.	Očistite rob filtra in tesnilo.
	Tesnilo pripravljalne glave je umazano.	Očistite tesnilo z vlažno krpo.

	Tesnilo pripravljalne glave je poškodovano.	Pokličite pooblaščeni Krupsov servis.
Črpalka je zelo hrupna.	V posodi ni vode.	Nalijte vodo v posodo.
	Posoda z vodo ni pravilno nameščena.	Močneje pritisnite navzdol posodo z vodo.
	Kava je prestara ali preveč suha in zato črpalka ne more vzpostaviti dovolj visok pritisk.	Uporabite svežo kavo.
Voda ne priteče iz naprave.	V posodi ni vode.	Nalijte vodo v posodo.
	Posoda z vodo ni pravilno nameščena.	Močneje pritisnite navzdol posodo z vodo.
	Filter je zamašen, kava je preveč drobno mleta ali pa je preveč potlačena.	Očistite filter in mrežico na glavi. Glejte poglavje «Vzdrževanje» in poskusite z bolj grobo mleto kavo.
	Pripravljalna glava je zamašena z vodnim kamnom.	Namočite mrežico v raztopini za odstranjevanje vodnega kamna. Glejte poglavje «Vzdrževanje».
	Z naprave je potrebno odstraniti vodni kamen.	Glejte poglavje «Odstranjevanje vodnega kamna».
Voda prehitro steče skozi napravo.	Kava je zmleta preveč grobo.	Poskusite z bolj drobno mleto kavo.
	Premajhna količina kave.	Uporabite merilno žlico in z njo izmerite ustrezno količino kave.
	Kave niste potlačili v filter.	Ponovno potlačite kavo.
Ekspreso je brez pene (pena na kavi).	Kava je preveč grobo mleta.	Poskusite z bolj drobno mleto kavo.
	Kave niste dovolj močno potlačili.	Ponovno potlačite kavo.
	Kava je postana ali preveč suha.	Uporabite svežo kavo.
Mleko ni dovolj spenjeno.	Zamašen avtomatski nastavek za kapučino.	Glejte poglavje «Vzdrževanje».
	Mleko ni sveže.	Uporabite sveže mleko.
	Mleko je mlačno.	Postavite mleko v hladilnik.
Veliko vode na zmleti kavi.	Kava ni bila dovolj potlačena.	Potlačite kavo.
	Premajhna količina mlete kave.	Povečajte količino mlete kave.

Recepti

Uživajte v vašem ekspresu tako, kot vam je najljubše: ko bi se radi sprostili ali zaokrožite z njim dobro kosilo.

V nadaljevanju boste našli nekaj receptov, pri katerih boste uporabili vašo napravo za ekspreso.

. Originalni espreso

- Stresite v filter eno zvrhano merico dobro pražene kave za ekspreso in jo prefiltrirajte v prej ogreto skodelico za ekspreso.

Če boste uporabili dobro in dovolj drobno mleto kavo, bo vašo skodelico krasil okusen penasti venec.

- Dodajte po okusu še sladkor in se prepustite užitku. Originalni ekspreso se pije brez mleka vendar z veliko sladkorja.

. Kapučino

Za idealni kapučino boste potrebovali naslednje sestavine: 1/3 kave, 1/3 vročega mleka, 1/3 spenjenega mleka. Količina vročega mleka + pene naj bo približno še enkrat večja od količine pripravljene kave.

- Uporabite velike skodelice, ki ste jih prej ogreli.
- Napolnite jih s količino kave, ki ustreza skodelici za ekspreso, preostanek pa napolnite s spenjenim mlekom, ki ste ga pripravili z avtomatskim nastavkom za kapučino.
- Na koncu posujte s čokoladnim prahom.

. Café crème (kava s smetano)

- Pripravite klasični ekspreso v veliki skodelici.
- Dodajte smetano in dobili boste ekspreso z mlekom.

Smetano lahko zamenjate tudi z vročim mlekom.

. Caffe corretto * («popravljena» kava)

- Na običajni način pripravite skodelico ekspresa.
- Nato rahlo «popravite» okus tako, da dodate 1/4 ali 1/2 kozarca konjaka.

Uporabite lahko tudi Anisette, Grappo, Sambuco, Kirsch ali Cointreau in s tem dosežete isti učinek.

Poleg tega je še nešteto možnosti za «oplemenitenje» ekspresa. Sprostite svojo domišljijo.

. Kavni liker *

- V steklenici s prostornino 0,75 l zmešajte naslednje sestavine: 3 skodelice ekspresa, 250 g rjavega sladkorja, 1/2 litra konjaka ali Kirscha (češnjevo žganje).
- Pustite, da se mešanica raztaplja vsaj 2 tedna.

Dobili boste odličen liker, ki bo še zlasti po okusu ljubiteljev kave.

. Ledena kava po italijansko

4 kepice vanilijevega sladoleda, 2 skodelici hladnega sladkanega ekspresa, 1/8 litra mleka, sveža smetana, naribana čokolada.

- Zmešajte hladen ekspreso z mlekom.
- Razdelite po kozarcih kepice sladoleda, jih prelijte s kavo in okrasite s svežo smetano in naribano čokolado.

. Frizijska kava *

- V skodelico sladkanega ekspresa zlijte majhen kozarec ruma.
- Izdatno okrasite s sveže stepeno smetano in postrezite.

. Flambiran ekspreso *

2 skodelici ekspresa, 2 majhna kozarca konjaka, 2 žlički rjavega sladkorja, sveže stepena smetana.

- Zlijte konjak v ognjevarne kozarce, ga segrejte in prižgite.
- Dodajte sladkor, zmešajte, dodajte še kavo in okrasite s sveže stepeno smetano.

Če želite, lahko ekspreso razredčite z vrelo vodo.

. Perfect espresso * (popoln ekspreso)

2 skodelici ekspresa, 6 rumenjakov, 200g sladkorja, 1/8 litra sladkane sladke smetane, 1 majhen kozarec pomarančnega liekrja.

- Stepajte rumenjake in sladkor dokler ne dobite goste penaste mase.
- Dodajte hladen ekspreso in pomarančni liker.
- Nato umešajte sveže stepeno smetano.
- Stresite mešanico v kozarce ali skodelice.
- Postavite skodelice v zmrzovalnik.

. Moka puding

2 skodelici ekspresa, 1/2 litra mleka, 1 vrečka vanilijevega prahu za pudinga, 3 rumenjaki, 1/8 litra sladkane sladke smetane, 150 g sladkorja.

- Pripravite vanilijev pding z mlekom, vanilijevim prahom in sladkorjem.
- Dodajte v puding rumenjake, dokler je slednji še vroč.
- Ohladite puding in dodajte ekspreso ter stepeno smetano.

(*: Pretirano uživanje alkohola lahko resno ogrozi vaše zdravje).

Sodelujmo pri varovanju okolja!

ⓘ Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.

➲ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

Hrvatski

Opis

a Poklopac posude
b Posuda za vodu koja se može izvaditi
c Ploča za zagrijavanje šalica
d Odabir između pare/kave (,)
e Sklopka za uključiti/isključiti sa svjetlosnim indikatorom (plavim)
f Svjetlo za nadzor temperature (narančasto) ( )
g Svjetlosni indikator za paru ( )
h Glava za kuhanje
i Parna sapnica
j Nastavak za automatsku pripravu kapućina
k Mreža ploče za sakupljanje kapljica
l Ploča za sakupljanje kapljica
m Držač filtra
n Filtar za jednu ili dvije šalice (mljevene kave)
o Filtar ESE
p Spremište za filtar-sita
q Filtar za vodu Claris
r Mjerna žlica

Sigurnosne preporuke

- Molimo Vas da pozorno pročitate upute prije prve uporabe stroja za pripremanje espresa. Uređaj možete priključiti samo na uzemljenu mrežnu utičnicu. Provjerite odgovara li napon koji je naveden na pločici s podacima o uređaju električnoj mreži koju koristite.
- Nikada nemojte postavljati stroj za espreso na vruću površinu (npr. ploču električnoga štednjaka) niti blizu vatre.
- Nikada nemojte uklanjati filtar s mljevenom kavom dok kroz njega protječe voda, jer tada je uređaj pod tlakom.
- Nikada nemojte upotrebljavati uređaj ako mrežica i ploča sakupljanje kapljica nisu na svome mjestu.
- Uređaj uvijek isključite iz električne mreže prije nego što počnete da ga čistite, kao i onda kada se pojavi poteškoća pri filtriranju kave.
- Uređaj nikada nemojte isključivati iz mreže tako da vučete priključni kabel. Priključni kabel nikada nemojte postavljati na oštre rubove ni na rubove pokućstva.
- Pazite kako rukama ili priključnim kabelom ne biste doticali vruće dijelove uređaja (ploča za zagrijavanje šalica, nosač filtra, parna sapnica, nastavak za automatsku pripravu kapućina).
- Uređaj nikada nemojte uranjajti u vodu.
- Djeci spriječite dostup do uređaja i pazite da priključni kabel ne visi slobodno u dostupu djece.
- Pridržavajte se uputa za uklanjanje vodenog kamenca.
- Uređaj ne smijete uključiti ako nije u besprijekornom stanju kao ni onda kada je priključni kabel oštećen.
- Ako su priključni kabel ili drugi sastavni dijelovi oštećeni, mogu se zamijeniti samo pri Krupsovom ovlaštenom servisu. Nikada i ni u kom slučaju ne smijete sami otvarati uređaj.
- Prije nego što počete pripremati kavu provjerite je li nosač filtra pritisnut u odgovarajućem donjem položaju i izbornu sklopku okrenite u položaj **O** prije nego što oslobodite nosač filtra.
- Aparat nemojte bez nadzora ostavljati nadomak djeci - mala djeca i hendikepirane osobe mogu se njime koristiti samo pod nadzorom odgovorne odrasle osobe.

Espreso kava

Kava je espreso jača od obične kave i ima i jaču aromu. Pije se iz malih šalica za espreso koje prethodno zagrijemo. Vruća voda teče kroz mljevenu kavu i istječe u šalicu kao odlična crna kava sa svojstvenim stimulativnim učinkom i pravom dozom pjene.

Espreso ćete prepoznati po aromi koja je svojstvena njemu i tipičnoj pjeni. Ovo zadnje zahtijeva visok tlak i odličnu kavu za espreso koja mora biti dobro pržena i pravilno samljevena.

Kava ne smije biti previše sitno samljevena, nego mora ostati blago zrnata. Ako je kava previše sitno samljevena, može začepiti glavu za kuhanje i filtar.

Dakle, ako želite dobiti dovoljno pravilno obojene pjene, morate očekivati da će kava u šalicu teći sporije nego kod običnih filtranih automata za kavu.

Expresso4050_croate.qxd 31/01/05 13:12 Page 43

Ako hoćete da Vaš espreso bude prvorazredan, morate uvijek upotrijebiti svježu vodu (voda ne smije stajati duže vremena na zraku) i voda treba biti bez klora te dovoljno hladna.

Prije prve uporabe uređaja

Prije prve uporabe uređaja očistite sustav za grijanje vode. To ćete učiniti tako da bez kave u filtru jedanput ili dvaput napunite posudu za vodu i pri tome se pridržavajte ove upute:

- Otvorite poklopac i pomoću ručice **(1)** dignite posudu te ju napunite vodom **(2).**
- Posudu postavite natrag na njeno mjesto tako da voda može otjecati i zatvorite poklopac **(3).**
- Pritisnite sklopku za uključiti/isključiti **(4),** gdje bljeska plavi svjetlosni indikator. Dva filtra su postavljena u poklopcu suda za vodu.
- Namjestite jedan od filtara u nosač **(5)** i potom nataknite nosač filtra na glavu za kuhanje na uređaju.
- Pravilan položaj filtra ćete osigurati time što ćete okrenuti nosač filtra tako da njegova ručica pokazuje nalijevo **(6),** nosač filtra namjestite plosnato na glavu za kuhanje i potom okrenite ručicu do kraja nadesno **(7).**
- Što veću posudu postavite pod nosač filtra **(8).**
- Čim plavi svjetlosni indikator otpočne svijetliti kontinuirano, kontrolna svjetiljka tipke za kavu će kontinuirano svijetliti.

Stroj je spreman za rad.

- Pritiskom na dvostruku tipku za kavu ☕☕ **(10)** će sada voda početi protjecati kroz vodeno kolo.

Ponovite ovaj proces pet puta.

Kao dodatni pribor, na raspolaganju je filtar-uložak (br. art. F088, nije u sklopu dostavljenih dijelova aparata).

Uporaba različitih funkcija stroja za espreso

1. FUNKCIJA ESPRESSO

. S MLJEVENOM KAVOM

Najbolje ćete rezultate postići ako **zagrijete instrumente** (nosač filtra, filtar i šalice) **još prije nego što mljevenu kavu istresete u filtar**. Pri tome se pridržavajte ovih uputa:

- Posudu napunite vodom **(1) (2) (3)** i uključite uređaj **(4).**
- Postavite držač filtra na mjesto **(6) (7),** te ispod toga postavite jednu ili dvije šalice.
- Čim kontrolna svjetlosni indikator za kavu počne svijetliti kontinuirano, stroj je spreman za rad.
- Pritisnite tipke za kavu, ☕ ili ☕☕ **(9) (10).**
- Šalice će biti pune vruće vode, zatim ih ispraznite.

Kada se uređaj zagrije, šalice za espreso možete zagrijati i na ploči za zagrijavanje.

. Pripremanje espresa:

- Napunite posudu s vodom **(1) (2) (3)** i uključite uređaj **(4).**
- U nosač filtra namjestite filtar za jednu ili dvije šalice **(5).**
- Mjernom žlicom istresite u filtar jednu ili dvije mjerice samljevene kave i poravnajte ju mjernom žlicom **(11) (12).**
- Otklonite kavu koja je eventualno ostala na nosaču filtra **(13).**
- Namjestite nosač filtra **(6) (7).**
- Jednu ili dvije šalice za espreso postavite pod nosač.

Čim kontrolni svjetlosni indikator za kavu počne svijetliti kontinuirano, stroj je spreman za rad.

Vaš stroj je već unaprijed programiran za pripravu jedne ili dviju šalica espreso kave.

- Pritisnite tipke za kavu, ☕ ili ☕☕ **(9) (10).**
- Na početku će proteći vrijeme pred samu pripravu kave od 2 do 3 sekunda.
- Kada se dostigne programirana količina, espreso kava automatski prestane istjecati.
- Nosač filtra s filtrom skinite s uređaja i uklonite ostatak kave **(14).**

Filtar sada možete ponovno napuniti i pripremiti novi espreso.

. S POSEBNIM NOSAČEM ZA FILTAR –ESE

Sustav je E. S. E. proizveden za pripremanje espresa na talijanski način - espreso «ristretto» (stisnut). Za to Vam treba 35 ml kave, a voda mora teći kroz nju 20 sekunda.

–ESE, što znači **E**asy **S**erving **E**spresso, jest odabrana količina kave koju samelju i stisnu između dva filtrana papira te time već pripreme za uporabu. Taj sustav omogućava još lakše pri-

premanje espresa jer ne treba izmjeriti količinu kave niti ju treba poravnati mjernom žlicom, a i čišćenje uređaja je lakše.

Sustav ESE ne preporučujemo za pripremanje duge kave.

Preporučujemo pozornost pri postupanju s paketićima ESE i njihovom pohranjivanju jer se mogu brzo deformirati.

Najbolje ćete rezultate postići ako zagrijete instrumente (nosač filtra, filtar i šalice) još prije nego što dodate kavu u uređaj. To ćete učiniti onako kako je to gore navedeno za funkciju espreso.

. Pripremanje espresa:

- Posudu napunite vodom (**1**) (**2**) (**3**) i uključite uređaj (**4**).
- Paketić ESE namjestite u filtar ESE (**18**).

Višak papira pocijepajte sa paketicá na presavijenim krajevima. Paketić ESE namjestite tako da su CRVENE OZNAKE OKRENUTE NADOLJE (rubove papira savijte nadolje).

- Pozorno stavite sav papir u filtar kako biste izbjegli kapanje.

Pravilno namješten paketić ESE omogućuje nastanak bogatije i gušće kreme.

- Nosač filtra namjestite na njegovo mjesto (**6**) (**7**) (**8**) tako da ga okrenete do kraja nadesno.

Čim kontrolni svjetlosni indikator za kavu počne svijetliti kontinuirano, stroj je spreman za rad.

- Pritisnite tipku za kavu ☕ (**9**).
- Na početku će proteći vrijeme pred samo pravljenje kave od 2 do 3 sekunda.
- Kada se dostigne preporučana količina kave (35ml), pritisnite tipku za kavu ☕ (**9**) ako nije prethodno programirana odgovarajuća količina.
- Nosač filtra ESE skinite s glave za kuhanje i bacite upotrijebljenu mjericu kave.

. Pojedinačno programiranje:

Ako želite izmijeniti prethodno programiranu količinu (50ml po šalici, mjera proizvođača) vruće espreso kave napunjene u jednu ili dvije šalice, postupite na sljedeći način:

- Napunite posudu za vodu (**1**) (**2**) (**3**) i pokrenite stroj u rad (**4**).
- Umetnite filtar za jednu ili dvije šalice u držač za filtar (**5**).
- Stavite jednu ili dvije mjere mljevene kave u filtar mjerne žlice i utisnite prema dole uporabom mjerne žlice (**11**) (**12**) ili umetnite kesicu ESE u filtar ESE (**18**).
- Uklonite eventualne ostatke mljevene kave oko filtra (**13**).
- Zamijenite držač filtra (**6**) (**7**).
- Postavite jednu ili dvije šalice ispod držača filtra.
- Čim kontrolni svjetlosni indikator za kavu otpočne kontinuirano svijetliti, stroj je spreman za rad.
- Pritisnite prema dole tipku za jednu ili dvije šalice ☕ ili ☕☕ (**9**) (**10**) (>3 sek) , dva svjetlosna indikatora (tipka za kavu i kontrolna svjetiljka) bljeskaju.

Kada je protekla željena količina espreso kave, prekidate rad pritiskom na tipku za kavu ☕ ili ☕☕ (**9**) (**10**).

Sada je količina kave automatski pohranjena u memoriju.

. Priprava vruće vode

Uz pomoć ovog stroja možete pripraviti toplu vodu.

- Napunite posudu za vodu (**1**) (**2**) (**3**) i pokrenite stroj u rad (**4**).
- Postavite šalicu ispod nastavka za automatsku pripravu kapućina.
- Čim kontrolni svjetlosni indikator za vruću vodu počne kontinuirano svijetliti, stroj je spreman za rad.
- Pritisnite tipku za vruću vodu ♨ (**15**).
- Kada je protekla željena količina vode, prekidate rad pritiskom na tipku za vruću vodu ♨ (**15**).

2. PRIPREMANJE PARE

Klokotajući zvuk koji se javlja pri pripremanju pare prouzrokuje regulacija pumpe koja radi u intervalima i ne utječe na besprijekornost u radu uređaja.

Upozorenje: tijekom i nakon uporabe stroja, metalni dijelovi nastavka za automatsku pripravu kapućina mogu postati vreli.

. Uporaba nastavka za automatsku pripravu kapućina

Nastavak za automatsku pripravu kapućina olakšava pripravu pjenastog mlijeka za pripravu kapućina, kave s mlijekom ili vruće čokolade.

- Napunite posudu vodom **(1) (2) (3)** i uključite uređaj **(4).**
- Postavite nastavak za automatsku pripravu kapućina na mjesto parne sapnice.
- Postavite šalicu ispod nastavka za automatsku pripravu kapućina.
- Uspite nekih 100 ml obrana mlijeka u sud. Mlijeko i sud moraju biti dobro rashlađeni.
- Uvedite savitljivu cjevčicu u taj sud ili direktno u pakiranje mlijeka **(17).**

Naglašavamo da ravno odrezani kraj cjevčice treba učvrstiti u nastavak za automatsku pripravu kapućina, a nepravilni kraj se treba uroniti u mlijeko.

- Okrenite podesnu kvačicu na poziciju «cappuccino» ili «latte».
- Kada je stroj spreman (svjetlo za nadzor temperature kontinuirano svijetli), pritisnite tipku za paru **(16),** glavna kontrolna svjetiljka bljeska.
- Kada kontrolni svjetlosni indikator tipke za paru počne ponovno kontinuirano svijetliti, stroj je spreman za paru.
- Pritisnite tipku za paru. **(16).**
- Kada se pjena pripravi, zaustavite rad pritiskom na tipku za paru **(16)** za sljedeću operaciju čišćenja, da se mlijeko ne bi sušilo na nastavku za automatsku pripravu kapućina.
- Postavite šalicu ispod nastavka za automatsku pripravu kapućina.
- Uronite savitljivu cjevčicu u čist sud do jedne trećine ispunjen vodom.
- Pritisnite tipku za paru **(16)** i kada je sva voda istekla, pritisnite tipku za paru **(16)** da prekinete rad stroja.
- Zatim očistite nastavak za automatsku pripravu kapućina vlažnom krpom.

Za detaljnije čišćenje nastavak za automatsku pripravu kapućina, obratite se na odjeljak o održavanju.

. Vruća čokolada

- Ponovite isti postupak kao i dole, nakon što zamijenite mlijeko čokoladnim napitkom koji želite ugrijati.
- Ako je vaš stroj za espreso kavu spreman za paru i stoji 5 min bez uporabe, stroj se automatski pali na pauzu za pripravljanje kave.

Ako želite odmah nakon pare pripraviti espreso kavu, stroj se mora prvo pustiti da se ohladi da bi se dostigla prava temperature za pripravu espreso kave.

- Stroj se automatski hladi nakon što pritisnete tipku za kavu (za jednu ili dvije šoljice) – Pri hlađenju, svjetlosni indikator sklopke za uključiti/isključiti bljeska, a vruća voda teče na ploču za sakupljanje kapljica. Kada se dostigne prava temperature, stroj prelazi na ciklus espreso kave.
- Ako u vašem stroju za espreso kavu nestane vode, zvučni signal i sva svjetla koja bljeskaju vas navode na to da napunite kontejner za vodu.
- Vaš stroj za espreso kavu prelazi na rad u pauzi nakon 30 min, u cilju uštede struje, a gasi se nakon 1,5 časa neuporabe.

Održavanje

- Nikada nemojte prati dodatke vašega stroja za espreso u stroju za pranje suđa.

Poslije uporabe ispraznite posudu za vodu.

. Ploča za sakupljanje kapljica

Poslije uporabe ju ispraznite, a pri tome morate skinuti i mrežicu **(19)**. Ako ste pripremili jednoga za drugim više espresa, ploču morate povremeno isprazniti (približno svakih 7 – 8 espresa). Voda u ploči je nešto posve uobičajeno i nije posljedica puštanja uređaja. Po potrebi očistite ploču i njezinu mrežicu vodom kojoj ste dodali malo neagresivnoga sredstva za pranje suđa te ju nakon toga saperite i osušite. Kada ponovno sastavljate uređaj, pazite da plastična obloga bude na odgovarajućem mjestu **(20).**

. Glava za kuhanje, filtar i nosač filtra

Navedene dijelove treba čistiti poslije svake uporabe. Sve što morate učiniti je da vlažnom krpom obrišete glavu za kuhanje i operete druga dva dijela vodom kojoj ste dodali malo neagresivnoga sredstva za pranje suđa te ju nakon toga saperite i osušite.

Ako je glava za kuhanje začepljena, odvijte mrežicu novčićem, očistite ju i ponovno namjestite tako što ćete ju čvrsto pritisnute nadolje **(21).**

Dok uređaj za espreso ne upotrebljavate, nemojte ostavljati filtar na uređaju, nego ga skinite i tako spriječite trošenje brtvila.

. Ploča za zagrijavanje šalica: najprije ju uklonite, a potom ju očistite vodom kojoj ste do-

dali malo neagresivnoga sredstva za pranje suđa te ju saperite i osušite.

. Nastavak za automatsku pripravu kapućina

Za detaljnije čišćenje, nastavak za automatsku pripravu kapućina mora se demontirati sa stroja.

Očistite ga vodom, malo neabrazivnog tečnog sredstva za čišćenje i četkicom. Isperite ga i posušite prije no što ga ponovo montirate.

Naglašavamo smjer montiranja savitljive cjevčice: umetnite ravno rezani kraj u nastavak za automatsku pripravu kapućina.

Uklanjanje vodenoga kamenca

- Vodeni kamenac s uređaja za espreso treba prilično često uklanjati limunskom ili vinskom kiselinom.
- Zbog kisele supstance, preporučamo zaštititi kredenac i slivnik tijekom procesa čišćenja od vodenog kamenca, osobito ako je načinjen od mramora ili kamena. Izolirajte espreso stroj krpom, stolnjakom ili pladnjem.

Rado bismo Vam preporučili **Krupsovo sredstvo za uklanjanje vodenoga kamenca** (**oznaka F054**) koje možete dobiti u Krupsovim centrima za kasnije prodajne aktivnosti. Taj komplet osim dviju mjerica sredstva za uklanjanje kamenca sadrži i trak za provjeru kojim možete odrediti tvrdoću vode, a time i učestalost uklanjanja kamenca pri normalnoj uporabi. Učestalost uklanjanja kamenca ovisi o tvrdoći vode, kao i o učestalosti uporabe. Učestalost uklanjanja kamenca koju određujete srestvom **F054** je, dakle, samo okvirni naputak.

- Pridržavajte se kasnije ovog postupka:

- Odvijte mrežicu s glave uređaja i očistite ju (**21**).
- Rastopite vrećicu KRUPS-ovoga sredstva za uklanjanje kamenca (oznaka F054) u pola litre mlačne vode i sve skupa izlijte u praznu posudu za vodu.
- Pokrenite stroj. **(4).**
- Stavite sud, što je veći moguće, ispod nastavka za automatsku pripravu kapućina.
- Čim plavi svjetlosni indikator počne kontinuirano svijetliti, stroj je spreman.
- Pritisnite tipku za vruću vodu ♨ **(15),** pustite da isteče 1/3 tekućine.
- Zatim pritisnite tipku za vruću vodu ♨ **(15)** da bi prestala istjecati.
- Premjestite sud ispod glave za kuhanje.
- Ispustite drugu trećinu tekućine odmah, tako što ćete pritisnuti tipku za kavu ☕☕ **(10)** onoliko puta koliko je potrebito.
- Zaustavite stroj tako što ćete pritisnuti sklopku za uključiti/isključiti **(4)** i sačekajte 10 - 15 minuta da sredstvo za čišćenje sedre djeluje.
- Zatim ponovno pokrenite stroj **(4)** i pustite da isteče ostatak tekućine tako što ćete pritisnuti tipku za kavu ☕☕ **(10)** onoliko puta koliko je potrebito.
- Zatim isperite sa dvije posude svježe vode, očistite glavu za kuhanje i zamijenite mrežu na glavi stroja (pogledati odjeljak o održavanju).
- **Garancija ne vrijedi za uređaje za espreso koji ne rade ili ne rade pravilno zato što vodeni kamenac nije bio odgovarajuće uklonjen.**

Poteškoće, njihovi potencijalni uzroci i uklanjanje

Poteškoća	Potencijalan uzrok	Mjere
Espreso nije dovoljno vruc.	Šalice, filtar i nosač filtra jesu hladni.	Zagrijte instrumente (šalice, filtar, nosač filtra). Pogledajte u poglavlje «Pripremanje espresa».
Kava pušta pri nosaču filtra.	Nosač filtra nije pravilno ili dovoljno čvrsto namješten.	Pogledajte u poglavlje «Pripremanje espresa».
	Na rubu filtra nalaze se djelići zrna kave.	Očistite rub filtra i brtvilo.
	Brtvilo je glave za kuhanje prljavo.	Očistite brtvilo vlažnom krpom.
	Brtvilo je glave za kuhanje oštećeno.	Pozovite ovlašteni Krupsov servis.
Pumpa je veoma bučna.	U posudi nema vode.	Nalijte vodu u posudu.

	Posuda s vodom nije pravilno namještena.	Jače pritisnite nadolje posudu s vodom.
	Kava je previše stara ili je previše suha i zato pumpa ne može uspostaviti dovoljno visok tlak.	Upotrijebite svježu kavu.
Voda ne priteče iz uređaja.	U posudi nema vode.	Nalijte vodu u posudu.
	Posuda s vodom nije pravilno namještena.	Jače pritisnite nadolje posudu s vodom.
	Filtar je začepljen, kava je previše sitno samljevena ili je previše potlačena.	Očistite filtar i mrežicu na glavi. Pogledajte u poglavlje «Održavanje» i pokušajte sa krupnije samljevenom kavom.
Voda prebrzo isteče kroz uređaj.	Glava za kuhanje začepljena je vodenim kamencem.	Mrežicu namočite u otopini za uklanjanje vodenoga kamenca. Pogledajte u poglavlje «Održavanje».
	S uređaja treba ukloniti vodeni kamenac.	Pogledajte u poglavlje «Uklanjanje vodenoga kamenca».
	Kava je prek rupno samljevena.	Pokušajte sa sitnije samljevenom kavom.
	Nedovoljna količina kave.	Upotrijebite mjerno žlicu i s njom izmjerite odgovarajuću količinu kave.
	Kavu niste potlačili u filtar.	Ponovno potlačite kavu.
Espreso je bez pjene (pjena na kavi).	Kava je prekrupno samljevena.	Pokušajte sa sitnije samljevenom kavom.
	Kavu niste dovoljno jako potlačili.	Ponovno potlačite kavu.
	Kava nije svježa ili je previše suha.	Upotrijebite svježu kavu.
Mlijeko nije dovoljno pjenasto.	Nastavak je za automatski kapućino začepljen.	Pogledajte u poglavlje «Održavanje».
	Mlijeko nije svježe.	Upotrijebite svježe mlijeko.
	Mlijeko je mlačno.	Stavite mlijeko u hladnjak.
Puno vode na samljevenoj kavi.	Kava nije bila dovoljno potlačena.	Potlačite kavu.
	Nedovoljna količina mljevene kave.	Povećajte količinu mljevene kave.

Recepti

Uživajte u svom espresu onako kako vam je najdraže: kada biste se željeli opustiti ili njime zaokružite dobar ručak.

U nastavku ćete naći nekoliko recepata za koje ćete upotrijebiti uređaj za espreso.

. Originalni espreso

- U filtar istresite jednu do vrha punu mjericu dobro pržene kave za espreso i profiltrirajte ju u prethodno zagrijanu šalicu za espreso.

Ako budete upotrijebili dobru i dovoljno sitnu mljevenu kavu, vašu će šalicu krasiti okusiv pjenasti vijenac.

- Dodajte po okusu i šećer i prepustite se užitku. Originalni se espreso pije bez mlijeka, ali s mnogo šećera.

. Kapučino

Za idealni kapučino Vam trebaju ovi sastojci: 1/3 kave, 1/3 vrućeg mlijeka, 1/3 pjenastog mlijeka. Količina vrućega mlijeka + pjene neka bude približno još toliko veća od količine pripremljene kave.

- Upotrijebite velike šalice koje ste prethodno zagrijali.
- Napunite ih s toliko kave, koliko odgovara jednoj šalici espresa i dolijte pjenasto mlijeko koje ste pripremili pomoću nastavka za automatski kapućino.
- Na kraju pospite čokoladnim prahom.

. Café crème (kava s vrhnjem)

- Pripremite klasični espreso u velikoj šalici.

• Dodajte vrhnje i dobit ćete espreso s mlijekom.

Vrhnje može zamijeniti i vruće mlijeko.

. Caffe corretto * («popravljena» kava)

• Na uobičajeni način pripremite šalicu espresa.

• Potom rahlo «popravite» okus tako da dodate 1/4 ili 1/2 čaše konjaka.

Upotrijebiti možete i Anisette, Grappo, Sambuco, Kirsch ili Cointreau i time postići isti učinak.

Osim toga, postoji još bezbroj mogućnosti za «oplemenjivanje» espresa. Otvorite put mašti.

. Liker od kave *

• U bočici zapremnine 0,75 l pomiješajte ove sastojke: 3 šalice espresa, 250 g smeđog šećera, 1/2 litre konjaka ili Kirscha (višnjevača).

• Ostavite mješavinu da se rastapa barem 2 tjedna.

Dobit ćete odličan liker koji će biti po okusu ljubitelja kave.

. Ledena kava na talijanski način

4 kuglice sladoleda od vanilije, 2 šalice hladnoga zaslađenog espresa, 1/8 litre mlijeka, svježe vrhnje, naribana čokolada.

• Pomiješajte hladan espreso i mlijeko.

• Po čašama razdijelite kuglice sladoleda, prelijte ih kavom i ukrasite svježim vrhnjem i naribanom čokoladom.

. Frizijska kava *

• U šalicu zaslađenog espresa nalijte malu čašu ruma.

• Obilno ukrasite svježe tučenim vrhnjem i poslužite.

. Flambiran espreso *

2 šalice espresa, 2 male čaše konjaka, 2 žličice smeđog šećera, svježe tučeno vrhnje.

• Konjak ulijte u vatrostalne čaše, zagrijte ga i pripalite.

• Dodajte šećer, promiješajte, dodajte još kavu i ukrasite svježe tučenim vrhnjem.

Ako želite, espreso možete razrijediti vrelom vodom.

. Perfect espresso* (savršeni ekspreso)

2 šalice espresa, 6 rumenjaka, 200g šećera, 1/8 litre zaslađenog slatkog vrhnja, 1 mala čaša likera od naranči.

• Mutite rumenjake i šećer dok dobijete ne gustu pjenastu masu.

• Dodajte hladan espreso i liker od naranči.

• Zatim umiješajte svježe tučeno vrhnje.

• Mješavinu istresite u čaše ili šalice.

• Šalice stavite u smrzavanje.

. Moka puding

2 šalice espresa, 1/2 litre mlijeka, 1 vrećica praha za puding od vanilije, 3 rumenjaka, 1/8 litre zaslađenog slatkog vrhnja, 150 g šećera.

• Pripremite puding od vanilije s mlijekom, prahom od vanilije i šećerom.

• U puding dodajte rumenjake, dok je još vruć.

• Puding ohladite i dodajte espreso te tučeno vrhnje.

(*: Pretjerano konzumiranje alkohola može ozbiljno ugroziti Vaše zdravlje).

Româneşte

Descriere

a Capac
b Rezervor detaşabil pentru apă
c Placă de preîncălzire a ceştilor
d Butoane cafea (☕ , ☕☕)
e Întrerupător pornire / oprire cu lampă control funcţionare (albastră)
f Buton apă fierbinte ( )
g Buton abur ( )
h Cap fierbere
i Duză abur
j Dispozitiv auto cappuccino
k Grătar
l Cupă colectoare
m Suport pentru filtru
n Filtru pentru 1 sau 2 ceşti (cafea măcinată)
o Filtru ESE
p Locaş pentru păstrarea sitelor de filtrare
q Filtru apă Claris
r Linguriţă-măsură

Recomandări de siguranţă ⚠

- Înainte de punerea în funcţiune, citiţi cu atenţie aceste instrucţiuni de utilizare. Conectaţi aparatul numai la o priză cu împământare. Trebuie ca tensiunea indicată pe plăcuţa indicatoare a aparatului să coincidă cu cea a reţelei.
- Nu aşezaţi aparatul pe suprafeţe fierbinţi (de ex. plite electrice) sau în apropierea flăcărilor.
- Nu scoateţi suportul filtrului cu cafea în timpul circulaţiei apei, întrucât aparatul se află sub presiune.
- Nu utilizaţi aparatul dacă grătarul şi cupa colectoare nu se află în poziţia corespunzătoare.
- În cazul unor probleme în timpul pregătirii cafelei ca şi înainte de fiecare curăţare, scoateţi ştecărul din priză.
- Nu scoateţi ştecărul din priză trăgând de cablu şi nu aşezaţi cablul pe colţurile sau muchiile ascuţite ale mobilei.
- Feriţi-vă să atingeţi, dvs. sau cablul, părţile fierbinţi ale aparatului (placa de preîncălzire a ceştilor, suportul filtrului, duza pentru aburi, dispozitiv auto cappuccino).
- Nu introduceţi niciodată aparatul în apă.
- Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiilor şi nu lăsaţi cablul să atârne.
- Respectaţi instrucţiunile pentru curăţarea calcarului.
- Nu puneţi aparatul în funcţiune dacă acesta sau cablul prezintă defecţiuni.
- În astfel de cazuri adresaţi-vă centrelor de service autorizate de către Krups. În nici un caz nu demontaţi singur aparatul.
- Înainte de a începe prepararea, asiguraţi-vă că suportul filtrului este bine fixat, iar înainte de a scoate suportul filtrului, mutaţi selectorul în poziţia **O**.
- Nu lăsaţi aparatul nesupravegheat, la îndemâna copiilor - copiii mici şi persoanele cu handicap sever pot utiliza aparatul numai sub supravegherea unui adult responsabil.

Cafeaua Espresso

Cafeaua Espresso este o cafea mai aromată şi mai tare decât cafeaua obişnuită. Se bea, de obicei, în ceşti mici, încălzite în prealabil. Apa fierbinte trece prin cafeaua măcinată, obţinându-se o cafea delicioasă, neagră şi spumoasă.

Cafeaua Espresso se recunoaşte după aroma caracteristică şi spuma tipică. Acest rezultat necesită însă presiuni ridicate şi utilizarea unei cafele Espresso, bine prăjită şi măcinată corect.

Cafeaua nu trebuie măcinată prea fin. Ea trebuie să fie sub formă de granule mici. Cafeaua măcinată prea fin poate înfunda grătarele capului fierbător şi filtrului.

Pentru a obţine o spumă frumos colorată şi în cantităţi suficiente, trebuie ca debitul de curgere al cafelei să fie mai mic decât în cazul unui filtru de cafea.

Pentru a avea garanţia unei cafele Espresso de calitate, este de asemenea necesar să utilizaţi apă proaspătă (care nu a stat prea mult în contact cu aerul), fără miros de clor şi destul de rece.

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare a aparatului, curăţaţi sistemul de încălzire a apei, cu unul sau două

rezervoare de apă, utilizând aparatul doar cu apă, fără cafea, după cum urmează:

- Deschideţi capacul şi scoateţi rezervorul pentru apă trăgând de toartă (**1**).Turnaţi apă în rezervor (**2**)**.**
- Puneţi din nou rezervorul în aparat, poziţionându-l ferm, pentru a asigura intrarea apei şi puneţi din nou capacul (**3**)**.**
- Apăsaţi întrerupătorul pornit/oprit (**4**)**;** lampa albastră de control se aprinde intermitent. În capac se pun două filtre.
- Introduceţi unul din filtre în suportul filtrului (**5**)**.** Aşezaţi apoi suportul filtrului pe capul de fierbere al aparatului.
- Pentru a poziţiona corect suportul filtrului ţineţi mânerul suportului spre stânga (**6**) şi împingeţi suportul filtrului în sus, spre capul de fierbere; rotiţi apoi mânerul spre dreapta (**7**) până se blochează.
- Puneţi un vas cât mai mare sub suportul filtrului (**8**)**.**
- Imediat ce lampa albastră de control rămâne aprinsă continuu, lampa de control a butoanelor pentru cafea va fi aprinsă continuu.

Aparatul este gata de funcţionare.

- Apăsarea butonului pentru cafea dublă ☕☕ (**10**) va determina curgerea apei prin circuitul de apă.

Repetaţi acest proces de cinci ori.

Ca accesorii, există un cartuş filtrant (nr. art. F088 nelivrat cu aparatul).

Utilizarea diverselor funcţii ale aparatului de preparat Espresso

1. FUNCŢIA ESPRESSO

. CU CAFEA MACINATĂ

Pentru a obţine un rezultat optim vă recomandăm **să încălziţi în prealabil accesoriile** (suportul filtrului, filtrul şi ceştile) **fără cafea.** Pentru aceasta:

- Umpleţi rezervorul de apă (**1**) (**2**) (**3**) şi porniţi aparatul (**4**)**.**
- Introduceţi în poziţie suportul filtrului (**6**) (**7**)**,** şi puneţi una sau două ceşti dedesubt.
- Imediat ce lampa de control a butoanelor pentru cafea va fi aprinsă continuu, aparatul este gata de funcţionare.
- Apăsaţi butoanele pentru cafea ☕ sau ☕☕ (**9**) (**10**)**.**
- Ceştile se vor umple cu apă fierbinte şi apoi goliţi-le.

După ce aparatul s-a încălzit, puteţi preîncălzi ceştile de Espresso aşezându-le pe placa de preîncălzire.

Prepararea cafelei Espresso:

- Umpleţi rezervorul cu apă (**1**) (**2**) (**3**) şi porniţi aparatul (**4**)**.**
- Introduceţi filtrul pentru una sau două ceşti în suportul filtrului (**5**)**.**
- Introduceţi una sau două măsuri de cafea măcinată în filtru şi presaţi uşor cafeaua din filtru cu linguriţa-măsură (**11**) (**12**)**.**
- Îndepărtaţi resturile de cafea care rămân pe marginea filtrului (**13**)**.**
- Fixaţi suportul filtrului în aparat (**6**) (**7**)**.**
- Aşezaţi una sau două ceşti de cafea sub suportul filtrului.

Imediat ce lampa de control a butoanelor pentru cafea va fi aprinsă continuu, aparatul este gata de funcţionare.

Aparatul dvs. este pre-programat din fabrică pentru prepararea unei ceşti sau a două ceşti de cafea espresso.

- Apăsaţi butoanele pentru cafea ☕ sau ☕☕ (**9**) (**10**)**.**
- La început, există o perioadă de pre-fierbere de 2 sau 3 secunde.
- Când se atinge cantitatea programată, aparatul se opreşte automat.
- Scoateţi suportul filtrului şi filtrul din aparat şi îndepărtaţi cafeaua rămasă (**14**)**.**

Filtrul poate fi acum umplut din nou, pentru a prepara alte cafele Espresso.

. CU SUPORTUL DE FILTRU SPECIAL «ESE»

Sistemul ESE este conceput pentru a prepara cafea Espresso «ristretto» («scurtă») în stil italienesc. Cantitatea de cafea corespunde la 35 de ml şi la 20 de secunde de circulaţie a apei.

«ESE» de la «**E**asy **S**erving **E**spresso» (pregătirea simplificată a cafelei Espresso) este o mică doză de cafea selecţionată, măcinată şi presată între două filtre de hârtie care o fac să fie gata pentru utilizare . Acest sistem simplifică pregătirea cafelei Espresso, nemaifiind necesare operaţiunile de dozare şi presare şi uşurând curăţarea aparatului.

Nu este prevăzut şi nici recomandat să pregătiţi cafele mari cu aceste doze.

Vă recomandăm să utilizaţi şi depozitaţi dozele «ESE» cu atenţie, evitând să le deformaţi.

Pentru rezultate optime, vă sfătuim să efectuaţi în prealabil o preîncălzire fără cafea a accesoriilor (suportul filtrului şi ceşti). Pentru aceasta, procedaţi ca în cazul funcţiei espresso, descrisă mai sus.

. Pregătirea cafelei Espresso:

- Umpleţi rezervorul de apă **(1) (2) (3)** şi porniţi aparatul **(4).**
- Aşezaţi doza ESE în filtrul ESE **(18).**

Rupeţi hârtia în exces a dozei la marginea perforată. Aşezaţi doza ESE cu MARCAJUL ROŞU ORIENTAT ÎN JOS (îndoiţi în jos colţurile hârtiei).

- Aveţi grijă să puneţi toată hârtia în filtru, altfel va picura.

Aşezarea corectă a dozei ESE va crea o cafea mai gustoasă şi mai consistentă.

- Introduceţi în poziţie suportul filtrului **(6) (7) (8)** împingând tare spre dreapta.

Imediat ce lampa de control a butoanelor pentru cafea va fi aprinsă continuu, aparatul este gata de funcţionare.

- Apăsaţi butonul pentru cafea ☕ **(9).**
- La început, există o perioadă de pre-fierbere de 2 sau 3 secunde.
- Când se atinge cantitatea recomandată de cafea (35 ml), apăsaţi butonul pentru cafea ☕ **(9)** dacă nu a fost pre-programat volumul adecvat.
- Scoateţi suportul filtrului «ESE», de pe capul de fierbere, şi aruncaţi doza utilizată.

. Programare individuală:

Dacă doriţi să modificaţi cantitatea pre-programată (50 ml pe ceaşcă, stabilită de producător) de espresso fierbinte din una sau două ceşti, procedaţi după cum urmează:

- Umpleţi rezervorul de apă **(1) (2) (3)** şi porniţi aparatul **(4).**
- Puneţi filtrul pentru una sau două ceşti în suportul pentru filtru **(5).**
- Puneţi una sau două linguriţe-măsură de cafea măcinată în filtru şi presaţi-o uşor cu linguriţa **(11) (12),** sau puneţi o doză ESE în filtrul ESE **(18).**
- Îndepărtaţi orice urmă de cafea din jurul filtrului **(13).**
- Puneţi la loc suportul pentru filtru **(6) (7).**
- Puneţi una sau două ceşti dedesubtul suportului pentru filtru.
- Imediat ce lampa de control a butoanelor pentru cafea va fi aprinsă continuu, aparatul este gata de funcţionare.
- Menţineţi apăsat unul din cele două butoane pentru cafea – pentru o ceaşcă, sau pentru două ceşti ☕ sau ☕☕ **(9) (10)** (>3 sec); cele două lămpi (cea a butoanelor pentru cafea şi cea de control al funcţionării) se aprind intermitent.

Când se scurge cantitatea dorită de espresso, opriţi apăsând butonul pentru cafea ☕ sau ☕☕ **(9) (10)**.

În acest moment, cantitatea este memorată automat.

. Prepararea apei fierbinţi

Cu acest aparat puteţi prepara apă fierbinte.

- Umpleţi rezervorul de apă **(1) (2) (3)** şi porniţi aparatul **(4).**
- Puneţi ceaşca dedesubtul dispozitivului auto cappuccino.
- Imediat ce lampa de control a butonului pentru apă fierbinte va fi aprinsă continuu, aparatul este gata de funcţionare.
- Apăsaţi butonul pentru apă fierbinte ♨ **(15).**
- Când se scurge cantitatea dorită de apă, opriţi apăsând butonul pentru apă fierbinte ♨ **(15).**

2. FUNCŢIA ABURI

Zgomotul din timpul generării de aburi este produs de funcţionarea intermitentă a pompei de apă şi nu are nici o influenţă asupra bunei funcţionări a aparatului.

Atenţie: în timpul şi după utilizarea aparatului, părţile metalice ale dispozitivului auto cappuccino pot fi extrem de fierbinţi.

. Utilizarea dispozitivului auto cappuccino

Dispozitivul auto cappuccino facilitează producerea laptelui spumant pentru prepararea cafelei cappuccino, cu lapte sau a ciocolatei fierbinţi.

- Umpleţi rezervorul cu apă **(1) (2) (3)** şi porniţi aparatul **(4).**
- Ataşaţi dispozitivul auto cappuccino pe duza de abur.

- Puneţi o ceaşcă sub dispozitivul auto cappuccino.
- Turnaţi aproximativ 100 ml de lapte rece degresat într-un recipient. Laptele şi recipientul trebuie să fie bine răcite.
- Introduceţi tubul flexibil în acest recipient sau direct în cutia de lapte **(17).**

Vă rugăm să reţineţi că extremitatea tăiată drept a tubului trebuie să intre în interiorul dispozitivului auto cappuccino, iar extremitatea neregulată trebuie să fie scufundată în lapte.

- Rotiţi selectorul în poziţia «cappuccino» sau «latte» (cafea cu lapte).
- Când aparatul este gata de funcţionare (lampa de control al funcţionării este aprinsă continuu), apăsaţi butonul pentru abur **(16);** lampa de control al funcţionării se aprinde intermitent.
- Când lampa de control pentru butonul de abur este din nou aprinsă continuu, aparatul poate furniza abur.
- Apăsaţi butonul pentru abur **(16).**
- După producerea spumei, opriţi apăsând pe butonul pentru abur **(16)** pentru următoarea operaţie de curăţare, în scopul prevenirii uscării laptelui pe dispozitivul auto cappuccino.
- Puneţi o ceaşcă sub dispozitivul auto cappuccino.
- Imersaţi tubul flexibil într-un recipient curat, umplut 1/3 cu apă.
- Apăsaţi butonul pentru abur **(16)** şi, după ce a curs toată apa, apăsaţi din nou butonul pentru abur **(16)** pentru a opri curgerea.
- Apoi curăţaţi dispozitivul auto cappuccino cu o cârpă umedă.

Pentru o curăţare mai atentă a dispozitivului auto cappuccino, consultaţi capitolul «Întreţinere».

. Ciocolată fierbinte

- Repetaţi procedura descrisă mai sus, înlocuind laptele cu băutura cu ciocolată pe care doriţi s-o încălziţi.
- Dacă aparatul se află în ciclul abur, după 5 min de nefuncţionare va trece automat în modul de aşteptare pentru ciclul cafea.

Dacă doriţi să preparaţi o cafea espresso imediat după abur, aparatul trebuie lăsat mai întâi să se răcească pentru a ajunge la temperatura corectă pentru prepararea cafelei.

- Aparatul se răceşte automat dacă apăsaţi butonul pentru cafea (una sau două ceşti) – În timpul răcirii, lampa albastră de control se aprinde intermitent, iar apa curge în cupa colectoare. Când se atinge temperatura corectă, aparatul funcţionează în ciclul espresso.
- Dacă aparatul rămâne fără apă, un semnal sonor şi aprinderea intermitentă a tuturor LED-urilor vă avertizează să umpleţi rezervorul de apă.
- Aparatul trece în modul de aşteptare după 30 min, pentru economisirea energiei electrice, şi se opreşte după 1 h 30 min de neutilizare.

Întreţinere

- Nu spălaţi accesoriile aparatului de Espresso, în maşina de spălat vase.

După utilizare, goliţi rezervorul de apă.

. Cupa colectoare:

După fiecare utilizare a aparatului, aceasta trebuie golită, după scoaterea grătarului **(19).** Dacă se prepară mai multe porţii de Espresso, una după alta, este bine să goliţi cupa colectoare din când în când (cam la fiecare 7 - 8 ceşti). Prezenţa apei este normală şi nu reprezintă semnul vreunei scurgeri. Dacă este necesar, curăţaţi cupa colectoare şi grătarul, cu apă şi puţin detergent de vase, neagresiv, apoi clătiţi şi uscaţi. La remontare, aveţi grijă la poziţionarea corectă a capacului din plastic **(20).**

. Capul fierbător, suportul filtrului şi filtrul

Acestea trebuie curăţate după fiecare utilizare. Este suficient să se şteargă capul fierbător cu o cârpă umedă, iar celelalte accesorii să se cureţe cu apă şi puţin detergent de vase, neagresiv. Clătiţi şi uscaţi.

În cazul unei murdăriri accentuate a capului fierbător, deşurubaţi sita, cu ajutorul unei monede, curăţaţi-o şi montaţi-o la loc înşurubând-o strâns **(21).**

Dacă nu utilizaţi aparatul, nu lăsaţi suportul filtrului în aparat, pentru a evita uzura garniturii.

. Placa de preîncălzire a ceştilor: curăţaţi-o cu apă şi puţin detergent de vase, neagresiv. Clătiţi şi uscaţi.

. Dispozitivul auto cappuccino

Pentru o curăţare mai atentă, dispozitivul auto cappuccino poate fi demontat de pe aparat.

Curăţaţi-l cu apă, puţin detergent lichid neabraziv şi o periuţă. Clătiţi-l şi uscaţi-l înainte de a-l remonta pe aparat.

Vă rugăm să reţineţi direcţia de montare a tubului flexibil: capătul tăiat drept trebuie să intre în dispozitivul auto cappuccino.

Îndepărtarea calcarului (Detartrare)

- Îndepărtaţi periodic calcarul depus în aparatul de Espresso cu acid citric sau cu acid acetic.
- Din cauza substanţei acide, vă recomandăm să protejaţi blatul de bucătărie şi chiuveta în timpul procesului de detartrare, mai ales dacă sunt făcute din marmură sau piatră. Puneţi aparatul pe o pânză, faţă de masă sau tavă.

Pentru îndepărtarea calcarului vă recomandăm utilizarea **setului de îndepărtare a calcarului Krups, art. F054,** disponibil în centrele de service autorizate de Krups. Acest set conţine, pe lângă două doze de produse anticalcar, o bandă de testare a durităţii apei, pentru a estima frecvenţa operaţiunilor de îndepărtare a calcarului din aparatul dvs., în cazul unei utilizări normale. Depunerea calcarului depinde de duritatea apei, dar şi de frecvenţa de utilizare. Frecvenţa operaţiilor de îndepărtare a calcarului, indicată de banda din art. F054, are aşadar un caracter informativ.

- **Procedaţi după următoarea metodă:**
- Deşurubaţi capul fierbător şi curăţaţi-l **(21)**.
- Dizolvaţi un pliculeţ din setul de îndepărtare a calcarului KRUPS, referinţă F054, într-o jumătate de litru de apă călduţă şi turnaţi lichidul rezultat în rezervorul de apă gol.
- Porniţi aparatul **(4).**
- Puneţi un recipient, cât se poate de mare, sub dispozitivul auto cappuccino.
- Imediat ce lampa albastră de control al funcţionării va fi aprinsă continuu, aparatul este gata de funcţionare.
- Apăsaţi butonul pentru apă fierbinte **(15),** lăsaţi să curgă 1/3 din lichid.
- Apăsaţi din nou butonul pentru apă fierbinte **(15)** pentru a opri curgerea.
- Mutaţi recipientul sub capul de fierbere.
- Lăsaţi să curgă imediat a doua treime de lichid, apăsând butonul pentru cafea **(10)** de câte ori este nevoie.
- Opriţi aparatul apăsând întrerupătorul pornit/oprit **(4)** şi aşteptaţi 10 - 15 minute pentru ca detartrantul să-şi facă efectul.
- Apoi porniţi din nou aparatul **(4)** şi lăsaţi să curgă restul de lichid, apăsând butonul pentru cafea **(10)** de câte ori este nevoie.
- Clătiţi apoi cu două rezervoare de apă proaspătă, curăţaţi capul de fierbere şi puneţi înapoi grătarul pe capul aparatului (vezi capitolul «Întreţinere»).
- **Garanţia exclude aparatele pentru Espresso care nu funcţionează din cauză că nu a fost curăţat calcarul.**

Probleme, cauze posibile şi măsuri de remediere

Probleme	Cauze posibile	Măsuri de remediere
Espresso nu este suficient de fierbinte.	Ceştile, filtrul, suportul filtrului sunt reci.	Încălziţi în prealabil accesoriile (ceştile, filtrul, suportul filtrului). Vezi paragraful «Prepararea cafelei Espresso».
Scurgeri de cafea la nivelul suportului filtrului.	Suportul filtrului nu este montat corect sau nu este strâns suficient de tare.	Vezi paragraful «Prepararea cafelei Espresso».
	Rămâne pudră de cafea pe marginea filtrului.	Curăţaţi marginea filtrului şi garnitura.
	Garnitura capului fierbătorului este murdară.	Curăţaţi garnitura cu o cârpă umedă.
	Garnitura capului fierbătorului este defectă.	Contactaţi un centru de service autorizat de Krups.
Zgomot puternic la pompă.	Nu este apă în rezervor.	Umpleţi rezervorul cu apă.

	Rezervorul nu este montat corect.	Apăsaţi energic rezervorul de apă.
	Pudra de cafea este prea veche sau prea uscată, astfel încât pompa nu poate crea presiune.	Utilizaţi pudră de cafea proaspătă.
Apa nu trece.	Nu este apă în rezervor.	Umpleţi rezervorul.
	Rezervor montat greşit.	Apăsaţi energic rezervorul de apă.
	Filtrul este înfundat; pudra de cafea este prea fină sau prea tasată.	Curăţaţi filtrul şi sita capului fierbător. Vedeţi cap. «Întreţinere» şi utilizaţi o cafea mai puţin fină.
	Sita capului fierbător este murdară.	Lăsaţi sita la înmuiat, într-o soluţie anticalcar. Vedeţi cap. «Întreţinere».
	Aparatul este încărcat cu calcar.	Vedeţi cap. «Îndepărtarea calcarului».
Apa trece prea repede.	Pudra de cafea este măcinată prea mare.	Utilizaţi cafea măcinată mai fin.
	Este prea puţină pudră de cafea în filtru.	Utilizaţi linguriţa-măsură, pentru dozarea cafelei.
	Pudra de cafea nu este presată.	Presaţi mai mult pudra de cafea.
Espresso-ul nu este cremos. (spumă pe cafea)	Pudra de cafea este măcinată prea mare.	Utilizaţi cafea măcinată mai fin.
	Pudra de cafea nu este presată suficient.	Presaţi mai mult pudra de cafea.
	Pudra de cafea este prea veche sau prea uscată.	Utilizaţi pudră de cafea proaspătă.
Laptele nu este suficient de spumat.	Dispozitivul auto cappuccino este înfundat.	Vezi cap. «Întreţinere».
	Laptele este prea vechi.	Utilizaţi lapte proaspăt.
	Laptele este călduţ.	Puneţi laptele în frigider.
Prea multă apă pe pudra de cafea.	Pudra nu este presată.	Presaţi pudra de cafea.
	Cantitate de pudră de cafea insuficientă.	Adăugaţi pudră de cafea.

Reţete

Savuraţi cafeaua Espresso aşa cum vă face plăcere: atunci când doriţi să vă relaxaţi sau pentru a încheia o masă bună.

Iată câteva reţete pe care le puteţi realiza cu aparatul dvs. Espresso.

. Cafea Espresso originală

- Puneţi câte o linguriţă de cafea Espresso de bună calitate, bine prăjită şi măcinată pentru fiecare ceaşcă şi filtraţi-o direct în ceaşca Espresso încălzită în prealabil.

Dacă gradul de măcinare este optim, cafeaua rezultată va avea un aspect spumos, apetisant.

- Adăugaţi zahăr după gust şi savuraţi fiecare înghiţitură. Cafeaua Espresso originală se bea fără lapte, dar cu mult zahăr.

. Cappuccino

Pentru un cappuccino veritabil, cantităţile ideale sunt următoarele: 1/3 cafea, 1/3 lapte cald, 1/3 lapte spumat. Deci cantitatea de lapte cald + lapte spumat trebuie să fie aproximativ dublă faţă de cea de cafea preparată.

- Utilizaţi ceşti mari, încălzite în prealabil.
- Umpleţi-le cu cafea în aceeaşi cantitate ca pentru o ceaşcă de espresso şi completaţi cu laptele spumat obţinut cu ajutorul dispozitivului auto cappuccino.
- La final, presăraţi cu pudră de ciocolată.

. Café Crème

- Preparaţi o cafea Espresso obişnuită, într-o ceaşcă mare.
- Adăugaţi un pic de frişcă, pentru a obţine o Café Crème.

În loc de frişcă puteţi utiliza şi lapte cald.

. Cafea Corretto*

- Pregătiţi o ceaşcă de Espresso, după metoda obişnuită.
- Ameliorаţi uşor gustul adăugând 1/4 până la 1/2 de păhăruţ de coniac.

Se pretează foarte bine şi rachiul de anason, Grappa (rachiul de tescovină italian), Sambuco (rachiul de soc), Kirsch (rachiul de cireşe) sau Cointreau.

Există şi alte posibilităţi de «înnobilare» a cafelei Espresso. Daţi frâu liber imaginaţiei.

. Lichior de cafea*

- Amestecaţi într-o sticlă goală de 0,75 litri, 3 cşti de cafea Espresso, 250 g de zahăr candel brun şi 1/2 de litru de coniac sau rachiu de cireşe.
- Lăsaţi amestecul la macerat cel puţin 2 săptămâni.

Veţi obţine un lichior delicios, în special pentru iubitorii de cafea.

. Cafea italiană cu îngheţată

4 cuburi de îngheţată de vanilie, 2 cşti de cafea Espresso rece şi cu mult zahăr, 125 ml de lapte frişcă proaspătă, ciocolată rasă.

- Amestecaţi cafeaua rece cu laptele.
- Puneţi cuburile de îngheţată în pahare, turnaţi cafeaua şi asortaţi cu frişcă şi ciocolată rasă.

. Cafea frigiană*

- Adăugaţi un păhăruţ de rom la o ceaşcă de Espresso cu mult zahăr.
- Decoraţi cu o linguriţă plină de frişcă proaspătă şi serviţi.

. Espresso flambată*

2 cşti de cafea Espresso, 2 păhăruţe de coniac, 2 linguriţe de zahăr nerafinat, frişcă proaspătă.

- Turnaţi coniacul în două pahare rezistente la căldură, încălziţi-l şi flambaţi-l.
- Adăugaţi zahărul, amestecaţi, turnaţi cafeaua şi decoraţi cu frişca proaspătă.

După dorinţă, cafeaua Espresso poate fi diluată cu un pic de apă clocotită.

. Espresso parfait*

2 cşti de cafea Espresso, 6 gălbenuşuri de ou, 200 g de zahăr, 1/8 litru de frişcă, 1 păhărel de lichior de portocale.

- Bateţi gălbenuşurile cu zahărul până când se obţine un amestec gros, spumos.
- Adăugaţi cafeaua Espresso rece şi lichiorul de portocale.
- Amestecaţi apoi cu frişca.
- Vărsaţi amestecul în pahare sau cupe.
- Puneţi paharele în congelator.

. Budincă Mocca

2 cşti de cafea Espresso, 1/2 litru de lapte, 1 pacheţel de praf de budincă de vanilie, 3 gălbenuşuri, 125 ml frişcă, 150 g de zahăr.

- Pregătiţi budinca de vanilie din lapte, praful de budincă de vanilie şi zahăr.
- Adăugaţi gălbenuşurile la budincă, cât aceasta este caldă încă.
- Lăsaţi la răcit şi adăugaţi Espresso şi frişcă.

*Abuzul de alcool dăunează sănătăţii.

Magyar

Leírás

a Tartályfedő
b Levehető víztartály
c Csésze előmelegítő lemez
d Kávé kapcsoló (,)
e Indító/Leállító jelzőlámpás kapcsoló (kék)
f Forró víz kapcsoló ( )
g Gőzkapcsoló ( )
h Főzőfej
i Gőzfúvóka
j Auto cappuccino tartozék
k Rakodórács
l Cseppfelfogó tál
m Szűrőtartó
n Szűrőszita egy vagy két csészéhez (őrölt kávé)
o ESE szűrő
p Szűrőszita tároló
q Claris vízszűrő
r Adagolókanál

Biztonsági utasítások

- Eszpresszó készülékének üzembe helyezése előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót! A készüléket csak földeléses aljzatra szabad csatlakoztatni. Ellenőrízze, hogy a készülék típuscímkéjén megadott feszültségérték megegyezik-e az ön hálozatának feszültségével.
- Eszpresszóját ne tegye meleg felületre (például elektromos főzőlapra) vagy nyílt láng közelébe.
- A kávéőrleményt tartalmazó szűrőtartót a víz átfolyásakor ne vegye le, mert ilyenkor a készülék még nyomás alatt van.
- Ne használja a készüléket, ha a rakodórács vagy a felfogótál nincs a helyén.
- Ha a kávé kifolyási ideje alatt valami problémát észlel, akárcsak a készülék tisztítása előtt, ki kell húzni ki a hálózati csatlakozó dugaszt.
- Ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a dugaszt a csatlakozó aljzatból és ne vezesse a kábelt a bútorok éles szegélyei vagy sarkai felett.
- Kerülje el, hogy a hálózati kábel vagy, hogy kezei a készülék forró részeihez érjenek (csésze előmelegítő lemez, szűrőtartó, gőzfúvóka, auto cappuccino tartozék).
- Soha ne merítse a készüléket vízbe.
- Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől és ne hagyja lelógni a kábelt.
- Tartsa be az útmutatóban található vízkőoldási útmutatásokat.
- Ne indítsa el a készüléket, ha bármilyen módon megsérült vagy ha a hálózati kábel rossz állapotban van.
- Ha a kábel vagy a egyéb sajátságos elem hibássá válik, ezek cseréje csakis egy, a KRUPS által elfogadott javítószervizben történhet. Semmi esetre se bontsa szét a készüléket önszántából.
- Ellenőrízze, a szűrőtartó jó rögzítését, még mielőtt a kávé folyni kezdene és tegye a kapcsolót a **O**-ra, mielőtt a szűrőtartót kioldaná.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélküli gyerekek számára elérhető helyen - fiatal gyerekek és súlyosan fogyatékos személyek csak egy felelős felnőtt felügyelete alatt használhatják a készüléket.

Az Eszpresszó kávé

Az eszpresszó kávé aromásabb és erősebb, mint a normál kávé. Kis, előmelegített eszpresszó csészékből isszák. A forró víz nyomás alatt halad át az őrölt kávén, az ízletes, habos feketekávé létrejöttéért.

Az eszpresszót jellegzetes aromájának és tipikus habjának köszönhetően fogja felismerni. Ennek előfeltétele a magas nyomás és a jól pörkölt és a korrektül őrölt kitünő eszpresszó kávé használata.

Ne őrölje a kávét túl finomra. Enyhén szemcsés legyen! A túl finomra őrölt kávé eltömítheti a főzőfej szitáját és a szűrőszitát.

Teljesen természetes, hogy a kávéhozam az elégséges hab és a szép szín eléréséért gyengébb, mint a filteres kávénál.

Egy jó eszpresszó kávé teljes sikerének garantálásáért szükséges még a klórillat nélküli, friss, eléggé hideg víz használata (mely nem állt sokáig a levegőn).

Expresso4050_hongrois.qxd 31/01/05 13:17 Page 57

Az első használat előtt

A készülék első használata előtt, őrölt kávé nélkül a szűrőtartóban, tisztítsa meg a fűtőrendszert egy-két víztartálynyi vízzel, a következő módon:

- Nyissa ki a fedőt és vegye ki a víztartályt fogantyújától fogva **(1).** Töltse tele vízzel a víztartályt **(2).**
- Helyezze vissza a víztartályt a készülékbe, szorosan lefelé nyomja ahhoz, hogy a tartó alján lévő szelep kinyíljon és csukja vissza a fedőt **(3).**
- Nyomja meg az Indító/Leállító kapcsolót **(4),** ezáltal a kék jelzőlámpa villogni fog. A víztartály fedelében két szűrő található.
- Tegye valamelyik szűrőszitát a szűrőtartóba **(5).** Ezután helyezze a szűrőtartót a készülék főzőfejébe.
- A szűrőtartó helyes beszerelé-séhez, fordítsa a szűrőtartó fogantyúját balra **(6),** tegye a szűrőtartót a főzőfej ellenébe, majd fordítsa a fogantyút jobbra **(7),** egészen a beakadásig.
- Állítsa a lehető legnagyobb edényt a szűrőtartó alá **(8).**
- Abban a pillanatban, amikor a kék jelzőlámpa folyamatosan ég, a kávé kapcsolók jelzőlámpája is folyamatosan égni fog.

A készülék használatra kész.

- A dupla kávé kapcsoló ☕☕ **(10)** megnyomása a vízkörforgás elindításához vezet.

Ismételje meg ötször ezt a folyamatot.

Tartozékként egy szűrőpatron szolgál (az F088 számú tartozékot nem adják együtt a készülékkel).

Az Ön eszpresszó készüléke különböző funkcióinak használata

1. ESZPRESSZÓ FUNKCIÓ

. ŐRÖLT KÁVÉVAL

Jobb eredmény érdekében azt tanácsoljuk, hogy végezze el **a tartozékok előmelegítését** (szűrőtartó, szűrő és csészék) **kávéőrlemény nélkül.** Ezért:

- Töltse meg a víztartályt **(1) (2) (3)** és kapcsolja be a készüléket **(4).**
- Tegye a helyére a szűrőtartót **(6) (7),** és tegyen alá egy-két csészét.
- Abban a pillanatban, amikor a kávé kapcsolói folyamatosan égnek, a készülék használatra kész.
- Nyomja meg a kávé kapcsolókat, ☕ vagy a ☕☕ **(9) (10)**-et.
- A csészék forró vízzel telnek meg, miután ez megtörtént, ürítse ki őket.

Ha a készülék már felmelegedett, az eszpresszó csészéket a csésze-előmelegítő lemezen is elő lehet melegíteni.

Az eszpresszó elkészítése:

- Töltse meg a víztartályt **(1) (2) (3)** és kapcsolja be a készüléket **(4).**
- Helyezze az 1 vagy 2 csészéhez való szűrőszitát szűrőtartóba **(5).**
- Tegyen 1 vagy 2 adag őrölt kávét a szűrőszitába és tömörítse össze enyhén a mérőkanállal **(11) (12).**
- Tisztítsa meg az őrölt kávétól a szűrőszita szegélyét **(13).**
- Tegye helyére a szűrőtartót **(6) (7).**
- Tegyen egy vagy két eszpresszó csészét a szűrőtartó alá.

Abban a pillanatban, amikor a kávé kapcsolók jelzőlámpája folyamatosan ég, a készülék használatra kész.

Az Ön készüléke már előzetesen be van programozva egy vagy két csészényi eszpresszó elkészítésére.

- Nyomja meg a kávé kapcsolókat, ☕ vagy a ☕☕ **(9) (10)**-et.
- Kezdetben előforralás történik, ez 2 vagy 3 másodpercig tart.
- Abban a pillanatban, amikor a tervezett mennyiség elkészült, az eszpresszó készülék működése automatikusan leáll.
- Vegye ki a a szűrőszitát a szűrőtartóval együtt a készülékből és ürítse ki az őrölt kávét **(14).**

A szűrőszita újra megtölthető a következő eszpresszók elkészítéséhez.

. AZ «ESE» SPECIÁLIS SZŰRŐTARTÓVAL

Az E.S.E. rendszer a «ristretto» féle olasz eszpresszó elkészítésére jött létre. A kávémennyiség 35 ml-nek és 20 mp-es vízáthaladásnak felel meg.

Az «ESE», «**E**asy **S**erving **E**xpresso» egy válogatott kávéadag, mely két szűrőpapír között őrőlve és tömítve van, mely ezt azonnali felhasználásra képessé teszi. Ez a rendszer leegyszerűsíti az eszpresszó kávé elkészítését, kiiktatván az adagolást és tömítést, megkönnyítvén a készülék tisztítását.

Nincs betervezve, sem ajánlva hosszú kávé készítése ezekkel az adagokkal.

Azt tanácsoljuk önnek, hogy az «ESE» adagokat olymódon használja és raktározza, hogy ne sérüljön eredeti alakjuk.

Jobb eredmény érdekében azt tanácsoljuk, hogy végezze el a tartozékok előmelegítését (szűrőtartó, szűrő és csészék) kávéőrlemény nélkül. Ennek megtételéhez végezze el az alábbi eszpresszó funkciókat.

Eszpresszó kávé készítése:

- Töltse meg a víztartályt (**1**) (**2**) (**3**), és kapcsolja be a készüléket (**4**).
- Tegye az ESE adagot az ESE szűrővel ellátott szűrőtartóba (**18**).

A perforált szélnél szakítsa le a felesleges papírt az adagról. A PIROSSAL JELZETT OLDALLAL LEFELE fordítva, tegye be az ESE adagot (hajlítsa le a papírsarkokat).

- Gondoskodjon arról, hogy az egész papírt betegye a szűrőbe, különben némi csepegés fog bekövetkezni.

Az ESE adag megfelelő behelyezésével egy bőséges, sűrű habot fog nyerni.

- Tegye helyére a szűrőtartót (**6**) (**7**) (**8**), és rögzítse erősen jobb felé fordítva.

Abban a pillanatban, amikor a kávé kapcsolók jelzőlámpája folyamatosan ég, a készülék használatra kész.

- Nyomja meg a kávé kapcsolót ☕ (**9**).
- Kezdetben előforralás történik, ez 2 vagy 3 másodpercig tart.
- Amikor az ajánlott kávémennyiség elkészült (35 ml), ha az elfogadható térfogat nem volt előzetesen beprogramozva, nyomja meg a kávé kapcsolót ☕ (**9**).
- Vegye el az «ESE» szűrőtartót a főzőfejtől és dobja el az elhasználódott kávéadagocskát.

. Egyedi programozás:

Amennyiben változtatni szeretne az előzetesen beprogramozott, egy vagy két csészényi forró eszpresszó mennyiségen (50 ml csészénként, gyári beállítás), a következőképpen járjon el:

- Töltse meg a víztartályt (**1**) (**2**) (**3**), és kapcsolja be a készüléket (**4**).
- Helyezze be az egy vagy két csésze kávé elkészítéséhez szükséges szűrőt a szűrőtartóba (5).
- Az adagolókanál segítségével tegyen be egy vagy két mércényi őrölt kávét a szűrőbe, és a kanállal nyomogassa bele (**11**) (**12**) vagy az ESE tokkal az ESE szűrőbe (**18**).
- Távolítsa el a szűrő (**13**) szélén megmaradt őrölt kávé maradványokat.
- Tegye vissza a szűrőtartót (**6**) (**7**).
- Tegyen egy vagy két csészét a szűrőtartó alá.
- Abban a pillanatban, amikor a kávé kapcsolók jelzőlámpája folyamatosan ég, a készülék használatra kész.
- Nyomja le az egyik vagy a másik csésze kapcsolóját, ☕ vagy a ☕☕ (**9**) (**10**) -et (>3 mp-ig), a két jelzőlámpa (a kávé és a működés vezérlése) villogni fog.

Amikor a várt eszpresszó mennyiség kifolyt, megszüntetheti a kávé kapcsoló, ☕ vagy a ☕☕ (**9**) (**10**) megnyomását.

Ebben a pillanatban az illető kávémennyiség automatikusan memorizálódik.

. Forró víz készítése

Ezzel a készülékkel Ön forró vizet is készíthet.

- Töltse meg a víztartályt (**1**) (**2**) (**3**), és kapcsolja be a készüléket (**4**).
- Helyezzen egy csészét az auto cappuccino tartozék alá.
- Abban a pillanatban, amikor a kávé kapcsolók jelzőlámpája folyamatosan ég, a készülék használatra kész.
- Nyomja meg a forró víz kapcsolót ♨ (**15**).
- Amikor a várt vízmennyiség kifolyt, a forró víz kapcsoló ♨ (**15**) újabb megnyomása leállítja a folyamatot.

2. GŐZÖLÉS FUNKCIÓ

A gőzkészítés közben hallható kattogó zaj a vízpumpa időszakos üzemeléséből ered, és semmilyen káros kihatással sincs a készülék megfelelő működésére.

Figyelem: a készülék használata közben és után, az auto cappuccino tartozék fémrészei nagyon felforrósodhatnak.

. Az auto cappuccino tartozék használata

Az auto cappuccino tartozék megkönnyíti a cappuccino, a latte és a forró csokoládé készítéséhez szükséges habos tej elkészítését.

- Töltse meg a víztartályt **(1) (2) (3)** és kapcsolja be a készüléket **(4).**
- Helyezze az auto cappuccino tartozékot a gőzfúvókán kiképzett helyre.
- Helyezzen egy csészét az auto cappuccino tartozék alá.
- Öntsön kb. 100 ml-nyi lefölözött tejet egy tartályba. A tejet és a tartályt jól le kell hűteni.
- Helyezze a hajlékony csövet ebbe a tartályba vagy közvetlenül a tej dobozába **(17).**

Kérjük, jegyezze meg, hogy a cső egyenesre vágott végét az auto cappuccino tartozékba kell illeszteni, míg a szabálytalan végét a tejbe kell meríteni.

- Forgassa el a választókapcsolót a «cappuccino» vagy a «latte» helyzetbe.
- Amikor a készülék használatra kész (a működés jelzőlámpája folyamatosan ég), nyomja meg a gőzkapcsolót **(16).** A működés jelzőlámpája villogni fog.
- Amikor a gőzkapcsoló jelzőlámpája ismét folyamatosan ég, a készülék készen áll a gőzfejlesztésre.
- Nyomja meg a gőzkapcsolót **(16).**
- Miután a hab létrejött, a gőzkapcsoló **(16)** újabb megnyomásával térjen az ezt követő - tisztítási műveletre, hogy megelőzze a tej rászáradását az auto cappuccino tartozékra.
- Helyezzen egy csészét az auto cappuccino tartozék alá.
- Merítse a hajlékony csövet az egyharmadáig vízzel telt tiszta tartályba.
- Nyomja meg a gőzkapcsolót **(16).** Miután a víz átfolyt, a leállításhoz ismét ugyanezt **(16)** nyomja meg.
- Ezt követően, az auto cappuccino tartozékot egy nedves ronggyal tisztítsa meg.

Az auto cappuccino tartozék tisztítására vonatkozó további információk végett, kérjük, nézze meg a karbantartás idevágó fejezetét.

. Forró csokoládé

- Miután a tejet a felmelegítendő csokoládé-italra cserélte, ismételje meg az eljárást az alábbiakban leírt módon.
- Ha eszpresszó készüléke készen áll a gőzfejlesztésre - és 5 percig nem használják, a készülék automatikusan kávé standby-ba kapcsol.

Amennyiben rögtön a gőzfejlesztés után szeretne eszpresszó kávét készíteni, először időt kell hagyni a készülék olyan hőmérsékletre való lehűlésére, amely megfelel az eszpresszó készítéshez.

- A készülék automatikusan lehűl a kávé kapcsoló megnyomásakor (egy vagy két csésze) - Lehűléskor a kék működésjelző lámpa villog és a forró víz a cseppfelfogó tálba folyik. A megfelelő hőmérséklet elérésekor a készülék eszpresszó működési ciklusra tér.
- Amennyiben eszpresszó készülékéből kifogy a víz, egy hangjelzés és az összes LED villogása figyelmezteti Önt a víztartály feltöltésének szükségességére.
- Energiatakarékossági okból az Ön eszpresszó készüléke 30 perc után standby üzemmódba kapcsol, másfél óra inaktivitás után pedig kikapcsol.

Karbantartás

- Ne mossa el az eszpresszó készülék tartozékait mosogatógépben.

Használat után a víztartályt ki kell üríteni.

. Cseppfelfogó tál

Minden felhasználás után a rács visszahúzásával, a készüléket ki kell űríteni, **(19).** Ha több e szpresszót készít egymás után, időről-időre ürítse ki a tálat (kb. minden 7-8 csésze eszpresszó után). A víz jelenléte természetes jelenség, nem csöpögés jele. Amennyiben szükséges, tisztítsa meg a felfogótálat és rakodórácsát vízzel és kis mennyiségű, nem agresszív mosogatószer hozzáadásával, öblítse le és szárítsa meg. A visszaszerelésnél figyeljen a műanyag borítás megfelelő helyzetére **(20).**

. A főzőfej, a szűrőszita és a szűrőtartó.

Minden használat után tisztítani kell őket. A főzőfejet egy nedves ronggyal törölje le és a többi tartozékrészt víz és kis mennyiségű, nem agresszív mosogatószer hozzáadásával mosogassa el. Öblítse le, szárítsa meg.

Ha a főzőfej erősen szennyezett, csavarozza le a szitáját egy érme segítségével, tisztítsa meg és szerelje vissza, jó szorosan becsavarozva **(21).**

Ha nem használja a készüléket, ne hagyja a készülékben a szűrőtartót, a tömítés tönkremenését elkerülendő.

. A csésze-előmelegítő lemez: Vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa, öblítse le és szárítsa meg.

. Az auto cappuccino tartozék

Az alaposabb tisztítás érdekében az auto cappuccino tartozékot le lehet szerelni a készülékről.

Vízzel, kis mennyiségű karchatás nélküli mosószerrel és egy kis kefével tisztítsa meg. Visszaszerelés előtt öblítse le és szárítsa meg.

Kérjük, figyeljen a hajlékony cső felszerelési irányára: az egyenesre vágott véget az auto cappuccino tartozékba kell beilleszteni.

Vízkőtelenítés

- Rendszeresen vízkőtelenítse eszpresszóját citromsavval vagy borecettel.
- A savas hatás miatt, azt tanácsoljuk, hogy egyengető és merülő egységét védje a vízkőmentesítési folyamat közben, főleg, ha az márványból vagy kőből van. Szigetelje el eszpresszóját egy portörlő ronggyal, egy asztalkendővel vagy egy tállal.

Ebből kifolyólag a **KRUPS F054-es cikkszámú vízkőtelenítő készlet használatát** ajánljuk, amely a Krups Vevőszolgálatoknál kapható. Ez a készlet két adag vízkőoldót tartalmaz, egy vízkeménységet mérő tesztcsíkot, hogy megállapíthassa a készülék vízkőtelenítésének szükséges gyakoriságát normális használat esetén. A vízkövesedés a vízkeménységtől és a használat gyakoriságától függ. A megadott F054-es tartozékkal való vízkőoldási gyakoriság ezért csak tájékoztató jellegű.

- A következő módszert kövesse:

- Csavarozza le a szitát a főzőfejről és tisztítsa meg **(21)**.
- Oldjon fel egy zacskó F054-es cikkszámú KRUPS tartozék-vízkőmentesítőt fél liter langyos vízben, és töltse az egészet az üres víztartályba.
- Kapcsolja be a készüléket **(4).**
- Az auto cappuccino tartozék alá helyezzen el egy minél nagyobb tartályt.
- Abban a pillanatban, amikor a kék jelzőlámpája folyamatosan ég, a készülék használatra kész
- Nyomja meg a forró víz kapcsolóját **(15)** és folyassa át a folyadék egyharmadát.
- A leállításhoz ismét nyomja meg a forró víz kapcsolót **(15).**
- Tegye a tartályt a főzőfej alá.
- Folyassa át a folyadék második harmadát, a kávé kapcsoló **(10)** szükség szerinti, ismételt nyomogatásával.
- Az indító/leállító kapcsoló **(4)** segítségével kapcsolja ki a készüléket, és várjon 10 - 15 percig, amíg a vízkőmentesítő folyadék megteszi a hatását.
- Ezután ismét indítsa el a készüléket **(4),** és tegye lehetővé a maradék folyadék átfolyását a kávé kapcsoló **(10)** szükség szerinti, ismételt megnyomásával.
- Ezután öblítse át az egészet két víztartálynyi tiszta vízzel, tisztítsa meg a főzőfejet és tegye vissza a rácsot a készülék elejére (lásd a karbantartásra vonatkozó fejezetet).
- **A garancia nem érvényesíthető azokra a nem vagy rosszul működő eszpresszókra, amelyek a vízkőtelenítés okoz.**

Problémák, lehetséges okok és korrigáló műveletek

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Az eszpresszó nem elég meleg.	A csészék, a szűrőszita, a szűrőtartó hideg.	Melegítse elő a tartozékokat (a csészéket, a szűrőszitát, a szűrőtartót). lásd az «Eszpresszó készítés» című fejezetet.
A kávé kifolyik a szűrőtartó felett.	A szűrőtartó nincs helyesen beillesztve vagy eléggé lerögzítve.	Lásd az «Eszpresszó készítés» című fejezetet.
	A szűrőtartó szegélyén őrölt kávé található.	Tisztítsa meg a szűrő szegélyét és a tömítést.
	A főzőfej tömítése szennyezett.	Tisztítsa meg a tömítést egy nedves ronggyal.

	A főzőfej tömítése sérült.	Kérjük forduljon a KRUPS Vevőszolgálathoz.
Nagyon erős szivattyúzaj.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
	A víztartály nincs helyesen beillesztve.	Nyomja erősen lefelé a víztartályt.
	Az őrölt kávé túl régi vagy nagyon száraz, és a szivattyú nem tud nyomást létrehozni.	Frissen őrölt kávét használjon.
Nem folyik ki víz/eszpresszó.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
	A víztartály nincs helyesen beillesztve.	Nomja erősen lefelé a víztartályt.
	A szűrőszita eltömődött, a kávé túl finomra vol őrölve vagy nagyon össze volt tömörítve.	Tisztítsa meg a főzőfej szűrőjét és szitáját. Lásd a «Karbantartás» című fejezetet és próbálkozzon kevésbé finomra őrölt kávéval.
	A főzőfej szitája szennyezett.	Áztassa be a szitát a vízkőtelenítő oldatba (Lásd a «Vízkőtelenítés» című fejezetet).
	A készülék vízköves.	Lásd a «Vízkőtelenítés» című fejezetet.
A víz túl gyorsan átfolyik.	A kávé túl durván van őrölve.	Használjon finomabbra őrölt kávét.
	Túl kevés az őrölt kávé mennyisége.	Az adagoláshoz használja a mellékelt mérőkanalat.
	Nincs eléggé összetömörítve az őrlemény.	Szorosabban tömörítse össze az őrölt kávét.
Az eszpresszó nem krémes (habréteg a kávén).	A kávé túl durvára van őrölve.	Használjon finomabbra őrölt kávét.
	Nincs eléggé összetömörítve az őrlemény.	Szorosabban tömörítse össze az őrölt kávét.
	Az őrölt kávé régi vagy túl száraz.	Friss őrölt kávét használjon.
A tej nem habosodik fel eléggé.	Eltömődött az auto cappuccino tartozék.	Lásd a «Karbantartás» című fejezetet.
	Túl régi a tej.	Használjon friss tejet.
	Langyos a tej.	Tegye a tejet a hűtőszekrénybe.
Túl sok víz az őrleményen.	Nem eléggé tömörített őrlemény.	Jobban tömörítse össze az őrleményt.
	Túl kevés őrlemény van a szűrőszitában	Adjon hozzá még kávéőrleményt.

Receptek

Élvezze az eszpresszót úgy ahogyan Ön szereti, attól függően, hogy ki akar kapcsolódni vagy be akar fejezni egy jó pihenőt.

Íme néhány recept az Ön eszpresszó készülékéhez.

. Eredeti eszpresszó

- Használjon egy mérőkanál jó minőségű, jól pörkölt eszpresszó kávét és szűrje közvetlenül az előmelegített csészébe.

Megfelelően őrölt kávé esetében szép hab fogja díszíteni a csészét.

- Adjon hozzá ízlés szerint cukrot és élvezze kortyról kortyra. Az eredeti eszpresszót tej nélkül, de sok cukorral isszák.

. Cappuccino

Egy cappuccinohoz a művészet szabályai szerint a következő mennyiségek az ideálisak: 1/3 rész kávé, 1/3 rész meleg tej és 1/3 rész tejhab. A meleg tej és hab mennyiségének kb. kétszer akkorának kell lennie, mint az elkészített kávé mennyisége.

- Nagy, előmelegített csészéket használjon.
- Töltsön be egy adag eszpresszónak megfelelő kávémennyiséget, és töltse fel tejjel, amelyet az auto cappuccino tartozék használatával jól felhabosított.
- Szórja meg csokoládéreszelékkel.

. Krém kávé

- Készítsen el egy normális eszpresszót egy nagy csészébe.
- Adjon hozzá egy adag tejszínhabot, hogy krémkávét kapjon.

Tejszínhab helyett meleg tejet is használhat.

. Corretto kávé*

- Készítsen el a szokásos módon egy csésze eszpresszót.
- Javítson egy kicsit az ízén úgy, hogy 1/4 vagy 1/2 pohárka konyakot hozzáad.

Erre még alkalmas az ánizslikör, grappa, Sambuco, cseresznye vagy Cointreau.

Még számos további lehetőség van arra, hogy «megnemesítse» az eszpresszót. A fantáziának nincsenek határai.

. Kávélikör*

- Keverjen össze egy 0,75 literes üvegben 3 csésze eszpresszót 250 g barna kandis cukorral és 1/2 l konyakkal vagy cseresznyepálinkával.
- Hagyja legalább 2 hétig érni a keveréket.

Fennséges likőrt fog kapni és különösen a kávékedvelők fogják szeretni.

. Olasz jeges kávé

4 gombóc vaníliafagylalt, 2 csésze hideg, cukrozott eszpresszó, 1/8 l hideg tej, friss tejszínhab, csokoládéreszelék.

- Keverje össze a hideg eszpresszót a tejjel.
- Ossza szét a fagylaltgombócokat a poharakba, öntse rá a kávét és díszítse tejszínhabbal és csokoládéreszelékkel.

. Fríz kávé*

- Öntsön egy kis pohárka rumot egy csésze jól megédesített eszpresszóhoz.
- Díszítse egy vastag réteg tejszínhabbal és azután tálalja.

. Eszpresszó flambé*

2 csésze eszpresszó, 2 kis pohárka konyak, 2 teáskanál barna cukor, friss tejszínhab.

- Öntse a konyakot két hőálló pohárba, melegítse fel és flambírozza.
- Adja hozzá a cukrot, keverje össze, öntse hozzá az eszpresszót és díszítse friss tejszínhabbal.

Ízlés szerint felhígíthatja az eszpresszót forró vízzel.

. Eszpresszó parfé*

2 csésze eszpresszó, 6 tojássárgája, 200 g cukor, 1/8 l édesített tejszínhab, 1 kis pohárka narancslikor.

- Verje fel a tojássárgákat a cukorral, amíg egy sűrű, krémes masszát kap.
- Öntse hozzá a hideg eszpresszót és a narancslikőrt.
- Tegye alá a felvert tejszínt.
- Ossza szét poharakban vagy csészékben a keveréket.
- Tegye a poharakat a fagyasztórészbe.

. Mokka puding

2 csésze eszpresszó, 1/2 l tej, 1 csomag vanília pudingpor, 3 tojássárgája, 1/8 l édesített tejszínhab, 150 g cukor.

- Készítse el a vaníliapudingot tejjel, pudingporral és cukorral.
- Adja hozzá a tojássárgákat a még meleg pudinghoz.
- Hagyja lehűlni és adja hozzá az eszpresszót és a felvert tejszínhabot.

(*: Az alkohollal való visszaélés káros az egészségre.)

Első a környezetvédelem!

ⓘ Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.

➲ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 63

Опис

a Крышка резервуара
b Съемный резервуар для воды
c Мармит для подогрева чашек
d Кнопки «кофе» (☕ , ☕☕)
e Переключатель Пуск/Стоп с синим световым индикатором
f Кнопка «горячая вода» (♨)
g Кнопка «пар» (♨)
h Головка кипятильника
i Паровое сопло
j Насадка«Автокапуччино»
k Решетка
l Поддон для стекания капель
m Держатель фильтра
n Фильтр для приготовления одной или двух чашек (молотый кофе)
o Фильтр системы «ESE»
p Отделение для хранения фильтров
q Фильтр для очистки воды
r Ложка-дозатор

Меры безопасности

- Перед включением кофеварки «эспрессо» внимательно прочтите инструкцию. Данный прибор должен включаться только в сетевую розетку с заземлением. Убедитесь, что рабочее напряжение прибора, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению электросети
- Запрещается устанавливать прибор на горячие поверхности (например, на электроплитку) или вблизи открытого огня.
- Так как работающий прибор находится под давлением, запрещается снимать держатель фильтра, содержащий молотый кофе, в процессе прохождения воды.
- При включении прибора следует убедиться, что поддон для стекания капель и решетка установлены на место.
- В случае ненормальной работы и при выполнении процедуры чистки следует отключать прибор от сети.
- При отключении прибора запрещается тянуть за шнур питания. Следите, чтобы шнур не зацеплялся за острые углы и края мебели.
- Старайтесь, чтобы нагревающиеся части прибора (мармит, держатель фильтра, паровое сопло, насадка «Автокапуччино») не соприкасались со шнуром питания. Не дотрагивайтесь до них руками.
- Запрещается окунать прибор в воду.
- Не оставляйте прибор в доступном для детей месте и не оставляйте свисать шнур питания.
- Выполняйте процедуру удаления накипи в соответствии с инструкциями.
- Запрещается использовать неисправный прибор или прибор с поврежденным шнуром питания.
- В случае повреждения шнура питания или других специальных частей прибора, их замена выполняется только в техническом центре фирмы «Крупс». По соображениям безопасности запрещается разбирать прибор.
- Перед выполнением рабочего цикла убедитесь, что держатель фильтра доведен до упора. Перед снятием держателя фильтра поставьте переключатель в положение **O**.
- Не оставляйте работающий прибор в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем взрослых и здоровых людей.

Кофе «эспрессо»

Кофе «эспрессо» - гораздо более ароматный и крепкий, чем обычный кофе. Его подают в маленьких чашках, по возможности, предварительно нагретых. При приготовлении вкусного бодрящего черного кофе «эспрессо» с пенкой горячая вода пропускается через молотый кофе.

Вы всегда отличите кофе «эспрессо» от обычного по его аромату и характерной пенке. Но для приготовления такого кофе требуется высокое давление и правильно обжаренный, хорошо смолотый кофе.

Не рекомендуется добиваться слишком «тонкого помола». Кофе должен остаться

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 64

слегка гранулированным. Слишком мелкий кофе может засорить решетки головки кипятильника и фильтр и нарушить процесс пропускания воды через кофе.

Для получения достаточного количества пены красивого цвета в начале цикла вода стекает достаточно медленно. Это совершенно нормальное явление.

Для того, чтобы сварить настоящий кофе «эспрессо», следует использовать сырую воду (не стоявшую в течение долгого времени на воздухе), без запаха хлора и достаточно холодную.

Перед первым использованием

Перед первым использованием следует, не заправляя прибор молотым кофе, промыть систему подогрева воды чистой водой в объеме одного или двух резервуаров. Для этого выполните следующую процедуру:

- Откройте крышку и и извлеките резервуар для воды, взяв его за ручку **(1).** Заполните его водой **(2)**.
- Вновь установите резервуар и убедитесь, что он плотно встал на место, открыв доступ для воды. Закройте его крышкой **(3)**.
- Нажмите на кнопку Пуск/Стоп **(4)**. Синий световой индикатор загорается. Оба фильтра подаются в крышку резервуара.
- Установите один из фильтров в держатель **(5)**. Затем вставьте держатель в головку кипятильника.
- Чтобы правильно установить держатель фильтра, его следует держать так, чтобы ручка была направлена влево **(6)**. Вставьте держатель в головку кипятильника и поверните ручку вправо **(7)** до упора.
- Поставьте под держатель фильтра посуду как можно большего размера **(8)**.
- Как только синий световой индикатор перестанет мигать, перестанут мигать и световые индикаторы кнопок «кофе».

Прибор готов к работе.

- Нажмите на кнопку с изображением двух чашек кофе ☕☕ **(10)**: вода поступает в рабочий контур прибора.

Повторите процедуру пять раз.

Из дополнительных принадлежностей можно использовать фильтрующий блок (арт. F088, не входит в поставку прибора).

Различные режимы работы кофеварки «Эспрессо»

1. Режим «эспрессо»

. из молотого кофе

Чтобы получить вкусный кофе, рекомендуется сначала **подогреть все принадлежности** (держатель фильтра, фильтр и чашки) **без заправки молотым кофе.** Для этого:

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Установите держатель фильтра на место **(6) (7)** и поставьте под него одну или две чашки.
- Как только световые индикаторы кнопок «кофе» перестанут мигать, прибор готов к работе.
- Нажмите на кнопку ☕ или ☕☕ **(9) (10).**
- Чашки заполнятся горячей водой, опорожните их.

Когда прибор нагреется, кофейные чашки можно подогревать на мармите.

. Приготовление кофе «эспрессо»:

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Вставьте фильтр для одной или двух чашек в держатель **(5).**
- Загрузите в фильтр одну или две порции молотого кофе и хорошо утрамбуйте кофе с помощью ложки-доза-тора **(11) (12)**.
- Удалите излишки кофе, оставшиеся вокруг фильтра **(13)**.
- Установите держатель фильтра на место **(6) (7)**.
- Поставьте под держатель фильтра одну или две кофейные чашки.

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 65

Как только световые индикаторы кнопок «кофе» перестанут мигать, прибор готов к работе.

Ваш прибор уже запрограммирован для приготовления одной или двух чашек кофе.

- Нажмите на кнопку ☕ или ☕☕ **(9) (10).**
- В начале происходит процесс кипячения, занимающий 2-3 секунды.
- Когда порция кофе достигнет рекомендованного объема, процесс стекания кофе прекращается автоматически.
- По окончании процесса приготовления кофе снимите фильтр и держатель фильтра и удалите кофейную гущу **(14)**.

После этого можно снова заполнить фильтр молотым кофе для приготовления новой порции кофе «эспрессо».

СО СПЕЦИАЛЬНЫМ ДЕРЖАТЕЛЕМ ФИЛЬТРА ESE

Система E.S.E. была разработана для приготовления маленьких чашечек (35 мл) крепкого кофе по-итальянски («ristretto»). Процесс приготовления требует 20 секунд на прохождение воды.

«ESE» расшифровывается как «**E**asy **S**erving **E**xpresso» (простое приготовление кофе «эспрессо») и представляет собой порцию нужного количества тщательно отобранного молотого кофе, спрессованного между двумя бумажными фильтрами и полностью готового к употреблению. Использование кофе «ESE» упрощает приготовление кофе «эспрессо», так как избавляет вас от дозирования и трамбовки кофе, а также облегчает обслуживание прибора.

Не рекомендуется использовать дозированный кофе «ESE» для приготовления слабого кофе, так как он не рассчитан на такое применение.

При любых операциях и при хранении порций «ESE» старайтесь не деформировать их.

Чтобы получить вкусный кофе, рекомендуется сначала подогреть все принадлежности (держатель фильтра и чашки) без заправки молотым кофе, так же, как и при описанном выше приготовлении «эспрессо» из молотого кофе.

. Приготовление кофе «эспрессо»:

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Поместите порцию «ESE» в фильтр «ESE» **(18).**

Надорвите пакет со стороны перфорации. Положите пакет «ESE» КРАСНОЙ МАРКИРОВОЧНОЙ СТОРОНОЙ ВНИЗ (загните углы бумаги вниз).

- Проследите, чтобы вся бумага находилась внутри фильтра, иначе кофе будет капать.

Правильная установка пакета «ESE» - гарантия приготовления густого, вкусного кофе.

- Установите держатель фильтра «ESE» **(6) (7) (8)**, сильно повернув его вправо.

Как только световые индикаторы кнопок «кофе» перестанут мигать, прибор готов к работе.

- Нажмите на кнопку ☕ **(9)**.
- В начале происходит процесс кипячения, занимающий 2-3 секунды.
- Когда порция кофе достигнет рекомендованного объема (35 мл), нажмите на кнопку ☕ **(9)** (если объем порции не был запрограммирован предварительно).
- Снимите держатель фильтра «ESE» из головки кипятильника и удалите из него использованную порцию кофе.

. Индивидуальное программирование

Если вы хотите изменить запрограммированную при изготовлении порцию (из расчета 50 мл на чашку), выполните следующие операции:

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Установите фильтр для приготовления одной или двух чашек кофе в держатель фильтра **(5)**.
- Положите одну или две порции молотого кофе в держатель фильтра и утрамбуйте их с помощью мерной ложки **(11) (12).** Вы можете также положить пакет ESE в фильтр ESE **(18).**
- Удалите остатки молотого кофе вокруг фильтра **(13)**.
- Вставьте на место держатель фильтра **(6) (7).**
- Поставьте одну или две чашки под держатель фильтра.
- Как только световые индикаторы кнопок «кофе» перестанут мигать, прибор готов к работе.

- Нажмите одну из двух кнопок «кофе» ☕ или ☕☕ **(9) (10)** (>3 с), оба световых индикатора (кнопки «кофе» и рабочего контроля) загораются.

По окончании приготовления нужной порции кофе эспрессо нажмите на кнопку ☕ или ☕☕ **(9) (10)**.

Объем порции автоматически регистрируется в памяти прибора.

. Кипячение воды

Ваш прибор можно использовать для кипячения воды.

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4)**.
- Поставьте чашку под насадку «Автокапуччино».
- Как только световой индикатор кнопку «горячая вода» перестает мигать, прибор готов к работе.
- Нажмите на кнопку «горячая вода» **(15).**
- Как только порция горячей воды достигла нужного объема, остановите процесс, нажав на кнопку **(15).**

2. РЕЖИМ «ПАР»

В процессе парообразования раздаются щелчки. Эти щелчки возникают в результате периодической регулировки насоса и не оказывают никакого влияния на нормальную работу прибора.

Внимание! Во время работы прибора и сразу по окончании рабочего цикла металлические части насадки «Автокапуччино» нагреваются до очень высокой температуры.

. Использование насадки «Автокапуччино»

Насадка «Автокапуччино» упрощает процесс вспенивания молока для приготовления кофе «капуччино» и служит для приготовления горячего молока и какао.

- Заполните резервуар водой **(1) (2) (3)** и включите прибор **(4).**
- Установите насадку «Автокапуччино» на паровое сопло прибора.
- Поставьте чашку под насадку «Автокапуччино».
- Налейте примерно 100 мл обезжиренного молока в какую-либо посуду. И посуда, и молоко должны быть хорошо охлажденными.
- Поместите гибкую трубку в посуду или непосредственно в упаковку молока **(17)**.

Проследите, чтобы ровно обрезанный конец был вставлен в насадку «Автокапуччино», а конец неправильной формы был опущен в молоко.

- Поверните регулятор в положение «капуччино» или «горячее молоко».
- Убедитесь, что прибор готов к работе (индикатор рабочего контроля горит) и нажмите на кнопку «пар» **(16)**. Световой индикатор начинает мигать.
- Когда световой индикатор перестанет мигать, прибор готов к выпуску пара.
- Нажмите на кнопку «пар» **(16)**.
- Как только нужное количество пены будет получено, вновь нажмите на кнопку «пар» **(16)**. Сразу же очистите насадку «Автокапуччино», чтобы молоко не засохло внутри нее.
- Поставьте чашку под насадку «Автокапуччино».
- Погрузите гибкую трубку в чистую посуду, на 1/3 заполненную водой.
- Нажмите на кнопку «пар» **(16),** и когда вытечет вся вода, остановите процесс, нажав на на кнопку «пар» **(16)** еще раз.
- Оботрите насадку «Автокапуччино» влажной тряпкой.

Для выполнения полной очистки насадки «Автокапуччино» обратитесь к разделу «Техобслуживание».

. Приготовление горячего шоколада

- Повторите описанную выше процедуру, заменив молоко шоколадным напитком, если вы хотите подогреть его.
- Если вы не пользуетесь готовым к выпуску пара прибором в течение более чем 5 минут, прибор автоматически переходит в состояние готовности для приготовления кофе.

Если вы хотите сварить кофе сразу же после получения пара, вы должны дать прибору остыть до температуры, необходимой для приготовления эспрессо.

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 67

- При нажатии на одну из кнопок «кофе» прибор охлаждается автоматически. Во время охлаждения синий световой индикатор мигает и в поддон стекают капли горячей воды. Как только нужная температура достигнута, кофеварка начинает варить кофе.
- Если в кофеварке недостаточно воды, звуковой сигнал и мигание всех индикаторов напомнят вам о необходимости заполнить резервуар прибора водой.
- В целях экономии электроэнергии прибор переходит в режим «ожидания», если вы не пользуетесь ею в течение 30 минут, а через полтора часа полностью выключается.

Техобслуживание

- Принадлежности прибора не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

После каждого применения следует вылить воду из резервуара.

. Поддон для стекания капель

По окончании рабочего цикла следует снять решетку и слить излишки кофе из поддона **(19)**. В случае, если вы хотите приготовить много порций «эспрессо», поддон следует освобождать через определенные промежутки времени (после приготовления каждых 7-8 чашек). Наличие воды в поддоне - нормальное явление и не означает утечки. При необходимости поддон и решетку можно промыть водой и мягким средством для мытья посуды, сполоснуть и высушить. При установке удостоверьтесь, что пластмассовая прокладка встала точно на место **(20)**.

. Головка кипятильника, фильтр и держатель фильтра

Эти детали прибора следует очищать после каждого применения. Для этого достаточно протереть влажной тряпкой головку кипятильника и промыть остальные детали водой с добавлением мягкого моющего средства для посуды. После этого их следует сполоснуть и высушить

В случае сильного загрязнения головки кипятильника вывинтите решетку с помощью монеты, очистите и установите на место, туго завинтив **(21)**.

Не оставляйте держатель фильтра в неработающем приборе во избежание повреждения прокладки.

. Мармит для подогрева чашек можно вымыть водой с небольшой добавкой мягкого моющего средства для посуды, а затем сполоснуть и высушить.

. Насадка «Автокапуччино»

Для полной очистки насадки ее следует снять с прибора.

Вымойте насадку маленькой щеточкой с добавлением небольшого количество неабразивного моющего средства. Сполосните, высушите и вновь установите на место.

Проследите, чтобы гибкая трубка была установлена правильно: ровно обрезанный конец должен быть вставлен в насадку «автокапуччино».

Удаление накипи

- Следует регулярно выполнять операцию по удалению накипи с помощью лимонной или винной кислоты.
- При снятии накипи с кофеварки примите меры, чтобы не повредить стол и мойку кислотными веществами, особенно если они сделаны из мрамора или камня. Подложите под кофеварку салфетку или передник или поставьте поддон.

Рекомендуем вам использовать **комплект для удаления накипи марки «Крупс» (шифр F054)**, который можно приобрести в центре послепродажного обслуживания фирмы «Крупс». В состав комплекта входят две дозы средства для удаления накипи и лента для тестирования жесткости воды, которая позволяет установить периодичность удаления накипи при стандартном использовании прибора. Частота выполнения операции по удалению накипи зависит как от жесткости воды, так и от интенсивности пользования прибором, поэтому сроки, указанные в инструкции к комплекту F054, даются только для справки.

- Выполните следующие операции

- Отвинтите решетку головки кипятильника и и очистите ее **(21)**.

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 68

- Растворите пакетик средства «КРУПС» (шифр F054) в 0,5 л теплой воды. Залейте раствор в пустой резервуар для воды.
- Включите прибор **(4).**
- Поставьте под насадку «автокапуччино» посуду как можно большего размера.
- Как только синий световой индикатор перестанет мигать, прибор готов к работе.
- Нажмите на кнопку «горячая вода» **(15)** и пропустите через прибор 1/3 раствора.
- Вновь нажмите на кнопку **(15),** чтобы остановить процесс.
- Переставьте посуду под головку кипятильника.
- Сразу же пропустите через прибор вторую треть раствора, нажимая на кнопку **(10)** столько раз, сколько это будет необходимо.
- Выключите прибор, нажав на кнопку Стоп/Пуск **(4),** и подождите 10-15 минут для выполнения реакции.
- Затем снова включите прибор **(4)** и дайте стечь оставшейся жидкости, нажимая на кнопку **(10)** столько раз, сколько это будет необходимо.
- Промойте аппарат, пропустив чистую воду в объеме, равном емкости двух резервуаров для воды, вымойте готовку кипятильника и установите на нее решетку на головку кипятильника (см. раздел «Техобслуживание».
- **Гарантия не распространяется на кофеварки «Эспрессо», которые не работают или плохо в результате скапливания накипи.**

Неисправности, их причины и методы устранения

Неисправность	Причина	Метод устранения
Готовый кофе «эспрессо» недостаточно горячий.	Чашки, фильтр и держатель фильтра были холодными.	Предварительно подогрейте принадлежности (чашки, фильтр и держатель фильтра). См. раздел «Приготовление кофе «эспрессо».
Утечка кофе из держателя фильтра.	Держатель фильтра плохо установлен или плохо затянут.	См. главу «Приготовление кофе «эспрессо».
	По краям фильтра осталась кофейная гуща.	Очистите край фильтра и прокладку.
	Прокладка головки кипятильника загрязнена.	Очистите прокладку влажной тряпкой.
	Прокладка головки кипятильника повреждена.	Обратитесь в технический центр фирмы «Крупс».
Насос слишком шумит.	В резервуаре нет воды.	Заполните резервуар водой.
	Резервуар плохо установлен.	Нажмите на резервуар, чтобы он встал на место.
	Несвежий или слишком сухой молотый кофе, в результате чего насос не может создать давления.	Используйте свежий кофе.
Вода не проходит.	В резервуаре нет воды.	Заполните резервуар водой.
	Резервуар плохо установлен.	Нажмите на резервуар, чтобы он встал на место.
	Фильтр забит. Кофе слишком мелко помолот или слишком сильно утрамбован.	Прочистите фильтр и решетку головки кипятильника (см. главу (Техобслуживание»). Возьмите кофе более крупного помола.
	Решетка головки кипятильника засорилась.	Погрузите решетку в раствор для снятия накипи (см. главу «Техобслуживание»).
	Прибор покрыт накипью.	См. главу «Удаление накипи».
Вода стекает слишком быстро.	Кофе слишком крупного помола.	Попробуйте использовать более мелко смолотый кофе.
	Недостаточное количество молотого кофе.	Используйте ложку-дозатор.

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 69

	Молотый кофе недостаточно спрессован.	Утрамбуйте молотый кофе.
У кофе «эспрессо» нет пенки.	Кофе слишком крупного помола.	Попробуйте использовать более мелко смолотый кофе.
	Молотый кофе недостаточно спрессован.	Утрамбуйте молотый кофе.
	Несвежий или слишком сухой молотый кофе.	Используйте свежий кофе.
Молоко плохо вспенивается.	Насадка для «Автокапуччино» засорилась.	См. главу «Техобслуживание».
	Молоко несвежее.	Используйте свежее молоко.
	Молоко теплое.	Подержите молоко в холодильнике.
Слишком много воды в кофейной гуще.	Молотый кофе недостаточно спрессован.	Утрамбуйте молотый кофе.
	Недостаточное количество молотого кофе.	Добавьте молотого кофе.

Рецепты

Всегда приятно выпить чашку хорошего кофе - и для отдыха, и после хорошего обеда.

Мы предлагаем здесь несколько рецептов приготовления кофе с помощью вашей кофеварки.

. Настоящий «эспрессо»

- Загрузите с помощью ложки-дозатора порцию кофе высшего качества, хорошо спрессуйте его и пропустите через него воду в подогретую чашку.

Если вы используете кофе хорошего помола, у вас получится красивая пенка.

- Добавьте сахар по вкусу, и кофе готов. Настоящий «эспрессо» пьют без молока, но очень сладким.

• Кофе «капуччино»

Для того, чтобы приготовить кофе «капуччино» по всем правилам искусства, следует придерживаться следующих пропорций: 1/3 кофе, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пены. Общее количество горячего молока и приготовленной молочной пены должно в два раза превышать количество кофе.

- Используйте большие заранее подогретые чашки.
- Налейте в чашку кофе, равное одной порции кофе «эспрессо», и долейте чашку молочной пеной, приготовленной с помощью насадки «Автокапуччино».
- Насыпьте сверху щепотку тертого шоколада.

• Кофе «крем» (кофе со сливками)

- Приготовьте порцию классического кофе «эспрессо», но налейте его в большую чашку.
- Добавьте немного сливок.

Вместо сливок можно использовать горячее молоко

• Кофе «корретто»*

- Сварите чашку кофе (эспрессо), как обычно.
- Измените вкус кофе, добавив 1/4-1/2 стакана коньячного ликера.

С этой целью можно использовать также анисовую или виноградную водку, самбуко, киршвассер (вишневая водка) и куантро.

Разумеется, существуют и другие добавки, с помощью которых вы можете «облагородить» вкус кофе. Здесь вам поможет ваше воображение.

• Кофейный ликер*

- Смешайте в пустой бутылке 3 чашки (0,75 л) кофе «эспрессо», 250 г жженого сахара, 1/2 л коньяка или киршвассера.
- Оставьте смесь настояться в течение как минимум 2 недель.

Вы получите очень вкусный ликер, особенно ценимый любителями кофе.

• Кофе «гляссе» по-итальянски

4 шарика ванильного мороженого, 2 чашки холодного сладкого кофе «эспрессо», 1/8 л молока, взбитые сливки, тертый шоколад.

- Смешайте холодный кофе «эспрессо» с молоком.
- Разложите шарики мороженого в бокалы, залейте их кофе и украсьте напиток взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Expresso4050_russe.qxd 28/01/05 17:41 Page 70

- **Кофе по-фризски***
- Добавьте стопку рома к чашке сладкого кофе «эспрессо».
- Украсьте слоем взбитых сливок и подавайте на стол.

- **«Пылающий эспрессо»***

2 чашки кофе «эспрессо», 2 стопки коньяка, 2 чайных ложки жженого сахара, сливки.

- Разлейте коньяк в термоустойчивые бокалы, подогрейте его и подожгите.
- Добавьте сахар, размешайте, долейте кофе и украсьте взбитыми сливками.

По желанию в чашку кофе «эспрессо» можно долить небольшое количество кипяченой воды.

- **Парфе «эспрессо»***

2 чашки кофе «эспрессо», 6 яичных желтков, 200 г сахара, 1/8 л сладких сливок, стопка апельсинового ликера.

- Взбейте желтки с сахаром до получения густой однородной пены.
- Добавьте холодный кофе и апельсиновый ликер.
- Осторожно добавьте в смесь сливки.
- Разлейте в вазочки или бокалы.
- Поставьте в холодильник.

- **Пудинг «мокко»**

2 чашки кофе «эспрессо», 1/2 л молока, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яичных желтка, 1/8 л сладких сливок, 150 г сахарного песка.

- Приготовьте пудинг из молока, ванильного сахара и сахарного песка.
- Добавьте желтки, пока пудинг не остыл.
- Охладите и добавьте кофе и взбитые сливки.

(* Потребление алкоголя опасно для здоровья).

Expresso4050_ukr.qxd 28/01/05 17:45 Page 71

Опис

a Кришка резервуара
b Знімний резервуар для води
c Конфорка для підігрівання чашок
d Кнопки кави (☕ , ☕☕)
e Перемикач робота/зупинка з синім світловим індикатором роботи
f Кнопка гарячої води (♨)
g Кнопка пари (♨)
h Заварювальна головка
i Парове сопло
j Приладдя для авто-капучіно
k Решітка
l Піддон для збору крапель
m Тримач фільтра
n Фільтр на одну або дві чашки (мелена кава)
o Фільтр ESE
p Місце для зберігання фільтрів
q Водяний фільтр Claris
r Мірна ложечка

Поради з техніки безпеки

- Перед першим використанням вашої кавоварки еспрессо уважно прочитайте цю інструкцію. Підключайте прилад лише до розетки з заземленням. Перевірте, щоб напруга, вказана на приладі, відповідала номінальній напрузі електромережі.
- Не ставте кавоварку на гарячу поверхню (наприклад на електроплиту) або поблизу від полум'я.
- Не знімайте тримач фільтра, що містить каву, під час проходження води, тому що прилад в такому випадку знаходиться під тиском.
- Не користуйтесь приладом, якщо піддон для збору крапель і решітка не встановлені на своє місце.
- Відключайте прилад від електромережі у разі виникнення проблем при охолодженні кави або перед очищенням приладу.
- Не тягніть за електрошнур, щоб вимкнути прилад; не згинайте електрошнур під гострим кутом і на кутах меблів.
- Уникайте контакту електрошнура або ваших рук з гарячими частинами приладу (конфорка для підігрівання чашок, тримач фільтра, парове сопло, приладдя для авто-капучіно).
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Не допускайте звисання електрошнура у доступних для дітей місцях.
- Виконуйте інструкції із зняття накипу.
- Ніколи не вмикайте прилад, якщо він пошкоджений, або електрошнур знаходиться у поганому стані.
- Якщо електрошнур або будь-який інший елемент вийшли з ладу, їх треба обов'язково замінити в уповноваженому сервіс-центрі "Крупс". У жодному випадку прилад не можна розбирати власноруч.
- Перед приготуванням кави перевірте надійність кріплення тримача фільтра, а перед його зняттям встановіть вимикач на **O**.
- Не залишайте прилад без нагляду поблизу дітей – діти і недієздатні особи повинні користуватись приладом під наглядом відповідального дорослого.

Кава еспрессо

Кава еспрессо багатша ароматом і міцніша за звичайну каву. Її п'ють у спеціальних маленьких чашечках для еспрессо, попередньо підігрітих. Гаряча вода проходить крізь мелену каву, і кава виходить смачною, чорною і пінистою.

Еспрессо вам запам'ятається характерним ароматом і пінкою. Проте для цього необхідні підвищений тиск і ретельно відібрана і правильно мелена кава еспрессо відмінної якості.

Кава не повинна бути меленою дуже тонко. Вона має бути трохи гранульованою. Якщо буде занадто тонкого помолу, може забитися решітка кип'я-тильної головки і фільтр.

Витік кави – для отримання достатньої пінистості і красивого кольору – є слабшим, ніж у кавоварці просто з фільтром, що є нормальним явищем.

Для повної гарантії отримання доброї кави еспрессо також необхідно використовува-

Expresso4050_ukr.qxd 28/01/05 17:45 Page 72

ти свіжу воду (не вистояну довгий час на повітрі) без запаху хлору і досить холодну.

Перед першим використанням

Перед першим використанням вашого приладу промийте – без кави у тримачі фільтра – систему нагрівання води одним або двома резервуарами води наступним чином:

- Відкрийте кришку і зніміть резервуар за ручку **(1).** Наповніть його водою **(2).**
- Встановіть резервуар точно на його місце, так щоб забезпечити протік води, і закрийте кришку **(3).**
- Натисніть перемикач робота/зупинка **(4),** заблимає світловий індикатор. У кришку резервуара встановлено два фільтра.
- Вставте один з фільтрів у тримач фільтра **(5).** Потім встановіть тримач фільтра у кип'ятильну головку.
- Поверніть ручку вліво **(6),** щоб правильно зорієнтувати тримач фільтра. Притисніть тримач фільтра навпроти кип'ятильної головки, а потім поверніть ручку вправо **(7)** до фіксації.
- Під тримач фільтра поставте посуд якомога більшого розміру **(8).**
- Як тільки синій індикатор засвітиться постійно, то засвітяться постійно світлові індикатори на кнопках кави.

Прилад готовий до роботи.

- Після натиснення подвійної кнопки кави ☕☕ **(10)** вода проходитиме по водяній мережі.

Повторіть цю операцію п'ять разів.

З допоміжного приладдя існує фільтрувальний картридж (код F088, не входить у комплект приладу).

Використання різних функцій вашої кавоварки еспрессо

1. Функція еспрессо

. З мелено кавою

Для отримання кращого результату радимо попередньо **підігріти приладдя** (тримач фільтра, фільтр і чашки) **без кави.** Для цього:

- Наповніть резервуар водою **(1) (2) (3)** і увімкніть прилад **(4).**
- Встановіть на місце тримач фільтра **(6) (7)** і підставте одну або дві чашки.
- Як тільки світловий індикатор кнопок кави засвітиться постійно, прилад готовий до роботи.
- Натисніть кнопки кави ☕ або ☕☕ **(9) (10).**
- Чашки наповняться гарячою водою, потім спорожніть їх.

При гарячому приладі чашки для еспрессо можна підігрівати на конфорці для підігрівання чашок.

Приготування еспрессо:

- Наповніть резервуар водою **(1) (2) (3)** і увімкніть прилад **(4).**
- Вставте фільтр для однієї або двох чашок у тримач фільтра **(5).**
- Закладіть одну або дві порції меленої кави у фільтр, затрамбуйте за допомогою мірної ложечки **(11) (12).**
- Зніміть каву, яка лишається навколо фільтра **(13).**
- Вставте тримач фільтра на місце **(6) (7).**
- Поставте одну або дві чашки для еспрессо під тримач фільтра.

Як тільки світловий індикатор кнопок кави засвітиться постійно, прилад готовий до роботи.

Ваш прилад вже попередньо запрограмований на приготування однієї або двох чашок еспрессо.

- Натисніть кнопки кави ☕ або ☕☕ **(9) (10).**
- Спочатку для попереднього заварювання необхідно 2 або 3 секунди.
- При досягненні запрограмованої кількості еспрессо припиняє витікати автоматично.
- Зніміть тримач фільтра і фільтр з приладу і викиньте використану каву **(14).**

Фільтр можна знову наповнювати для приготування наступних порцій еспрессо.

. Із спеціальним тримачем фільтра ESE

Система ESE призначена для приготування еспрессо "ристретто" (стисненого) по-

італійські. Кількість кави відповідає 35 мл і 20 секундам проходження води.

ESE, **E**asy **S**erving **E**xpresso (спрощене приготування еспрессо) – це порція відбірної меленої кави, поміщена між двома паперовими фільтрами, і відтак готова для використання. Ця система спрощує приготування еспрессо внаслідок відсутності операцій дозування, трамбування і полегшення очищення приладу.

Такі порції не передбачені і не рекомендовані для приготування кави тривалішого приготування.

Радимо зберігати і маніпулювати з порціями ESE, так щоб не деформувати їх.

Для отримання кращого результату радимо попередньо підігріти приладдя (тримач фільтра і чашки) без кави. Для цього зробіть так само, як і у вищеописаному розділі про еспрессо.

. Приготування еспрессо:

- Наповніть резервуар для води **(1) (2) (3)** і увімкніть прилад **(4).**
- Закладіть порцію ESE у фільтр ESE **(18).**

Відірвіть надлишок паперу від пакетика з боку перфорації. Закладіть пакетик ESE ЧЕРВОНИМ МАРКУВАННЯМ ДОНИЗУ (зігніть донизу куточки паперу).

- Прослідкуйте, щоб весь папір знаходився всередині фільтра, інакше будуть бризки.

Правильне розміщення пакетика ESE дасть багатшу, густішу піну.

- Встановіть тримач фільтра на місце **(6) (7) (8)** шляхом його міцного притиснення вправо.

Як тільки світловий індикатор кнопок кави засвітиться постійно, прилад готовий до роботи.

- Натисніть кнопку кави ☕ **(9).**
- Спочатку для попереднього заварювання необхідно 2 або 3 секунди.
- Коли досягнуто рекомендованої кількості кави (35 мл), натисніть кнопку кави ☕ **(9)** у випадку, якщо потрібний об'єм не було попередньо запрограмовано.
- Зніміть тримач фільтра ESE з кип'ятильної головки і викиньте використану порцію.

. Індивідуальне програмування:

Якщо ви хочете змінити попередньо запрограмовану кількість (50 мл на чашку, установка виробника) гарячої еспрессо на одну або дві чашки, робіть так:

- Наповніть резервуар для води **(1) (2) (3)** і увімкніть прилад **(4).**
- Встановіть фільтр для однієї або двох чашок у тримач фільтра **(5).**
- Закладіть одну або дві порції меленої кави у цей фільтр за допомогою мірної ложечки і притрамбуйте мірною ложечкою **(11) (12)** або порцію ESE у фільтр ESE **(18).**
- Зніміть всю мелену каву навколо фільтра **(13).**
- Встановіть на місце тримач фільтра **(6) (7).**
- Поставте одну або дві чашки під тримач фільтра
- Як тільки світловий індикатор кнопок кави засвітиться постійно, прилад готовий до роботи.
- Натисніть і тримайте кнопку однієї або двох чашок ☕ або ☕☕ **(9) (10)** (>3 с), блиматимуть два індикатори (кнопки кави і роботи).

Як тільки кількість еспрессо досягне бажаного рівня, зупиніть, натискаючи кнопку кави ☕ або ☕☕ **(9) (10).**

Тепер цю кількість автоматично закладено у пам'ять.

. Приготування гарячої води

За допомогою цього приладу можна приготувати гарячу воду.

- Наповніть резервуар для води **(1) (2) (3)** і увімкніть прилад **(4).**
- Поставте чашку під приладдя для автокапучіно.
- Як тільки світловий індикатор кнопки гарячої води засвітиться постійно, прилад готовий до роботи.
- Натисніть кнопку гарячої води ♨ **(15).**
- Коли набіжить потрібна кількість гарячої води, зупиніть, натискаючи кнопку гарячої води ♨ **(15).**

2. Функція пари

Клекіт, що присутній при виробництві пари і викликаний нерівномірністю роботи насоса, не має жодних наслідків для доброї роботи приладу.

Expresso4050_ukr.qxd 28/01/05 17:45 Page 74

Увага: під час і після використання приладу металеві частини приладдя для авто-капучіно стають дуже гарячими.

. Використання приладдя для авто-капучіно

За допомогою приладдя для авто-капучіно можна легко отримати пінисте молоко для приготування капучіно, гарячого молока або гарячого шоколаду.

- Наповніть резервуар водою **(1) (2) (3)** і увімкніть прилад **(4).**
- Встановіть приладдя для авто-капучіно на її місце на паровому соплі.
- Поставте чашку під приладдя для авто-капучіно.
- Налийте біля 100 мл збираного холодного молока у зручний посуд. Цей посуд і молоко повинні бути добре охолодженими.
- Вставте гнучку трубку у цей посуд або безпосередньо у пакет молока **(17).**

Прослідкуйте, щоб рівно відрізаний кінець трубки був всередині приладдя для авто-капучіно, а кінець неправильної форми був занурений у молоко.

- Поверніть регулятор у положення “капучіно” або “гаряче молоко“.
- Коли прилад буде готовий до роботи (світловий індикатор роботи світиться постійно), натисніть кнопку пари **(16),** світловий індикатор роботи заблимає.
- Коли світловий індикатор кнопки пари знову засвітиться постійно, прилад готовий до виробництва пари.
- Натисніть кнопку пари **(16).**
- Після утворення піни зупиніть, натискаючи кнопку пари **(16),** і проведіть наступну операцію очищення, щоб молоко не засохло у приладді для авто-капучіно.
- Поставте чашку під приладдя для авто-капучіно.
- Занурте гнучку трубку у чистий посуд на 1/3 наповнений водою.
- Натисніть кнопку пари **(16)** і, коли витече вся вода, натисніть копку пари **(16),** щоб зупинити.
- Далі протріть приладдя для авто-капучіно вологою ганчіркою.

Більш ретельне очищення приладдя для авто-капучіно описане у розділі про догляд.

. Гарячий шоколад

- Повторіть ту ж саму процедуру, замінюючи молоко шоколадним напоєм, який ви хочете розігріти.
- Якщо ваша кавоварка еспрессо готова до виробництва пари і стоїть без використання понад 5 хв., прилад автоматично переходить у готовність для приготування кави.

Якщо ви хочете зробити еспрессо одразу ж після пари, то спершу приладу треба дати охолонути для досягнення оптимальної температури для приготування еспрессо.

- Прилад автоматично охолоджується при натисненні кнопки кави (одна або дві чашки) – При охолодженні блимає синій світловий індикатор роботи, і гаряча вода тече у піддон для крапель. Після досягнення потрібної температури прилад вмикає цикл приготування кави еспрессо.
- Якщо у вашій кавоварці-еспрессо буде недостатньо води, звуковий сигнал і блимання всіх індикаторів нагадають вам, що треба наповнити резервуар для води.
- З метою збереження електроенергії кавоварка перемикається у режим очікування через 30 хвилин і вимикається через 1 годину 30 хвилин невикористання.

Догляд

- Не мийте приладдя вашої кавоварки еспрессо у машині для миття посуду.

Після використання резервуар для води має бути пустим.

. Піддон для збору крапель

Після кожного використання приладу він має бути пустим після видалення решітки **(19).** Якщо готували багато еспрессо безперервно, його треба час від часу спустошувати (приблизно кожні 7-8 порцій еспрессо). Присутність води є нормальною і не є ознакою підтікання. Якщо необхідно, вимийте піддон для збору крапель і його решітку водою з неагресивним засобом для миття посуду, сполосніть і висушіть. При встановленні на місце добре вставте у пластмасове обрамлення **(20).**

. Кип'ятильна головка, тримач фільтра і фільтр

Їх треба очищувати після кожного використання. Достатньо витерти кип'ятильну головку вологою ганчіркою і вимити інше приладдя водою з неагресивним засобом для миття посуду. Сполосніть і висушіть.

У випадку сильного забруднення кип'ятильної головки відкрутіть решітку монеткою, вимийте її і встановіть, добре затиснувши **(21).**

Якщо ви не користуєтесь кавоваркою, не лишайте на ній тримач фільтра, щоб не пошкодити прокладку.

. Конфорка для підігрівання чашок: вимийте водою з невеликою кількістю неагресивного засобу для миття посуду. Сполосніть і висушіть.

. Приладдя для авто-капучіно

Для більш ретельного очищення приладдя для авто-капучіно можна зняти з приладу.

Вимийте його водою за допомогою маленької щіточки, додаючи трохи неабразивного миючого засобу. Сполосніть і висушіть, потім ставте на місце.

Прослідкуйте за правильністю встановлення гнучкої трубки: рівний кінець вставте всередину приладдя для авто-капучіно.

Зняття накипу

- Регулярно знімайте накип з вашої кавоварки еспрессо за допомогою лимонної або винної кислоти.
- Оскільки рідина для зняття накипу є кислотною, рекомендуємо захищати ваш стіл і мийку під час зняття накипу, особливо якщо вони виготовлені з мармуру або каменю. Підкладіть під кавоварку ганчірку, скатертину або піддон.

Водночас радимо користуватись **набором для зняття накипу фірми "Крупс" під кодом F054,** який можна придбати в уповноважених сервіс-центрах "Крупс". Окрім двох порцій засобу для зняття накипу цей набір включає стрічковий тестер жорсткості води для визначення частоти зняття накипу з вашого приладу при нормальному використанні. Утворення накипу залежить від жорсткості води, однак також і від кількості циклів використання. Тому частота зняття накипу, вказана у наборі за кодом F054, є лише приблизною.

- Необхідно виконати такі дії:

- Відкрутіть решітку з кип'ятильної головки і вимийте її **(21)**.
- Розчиніть пакетик засобу для зняття накипу фірми КРУПС, код F054, у півлітра тепленької води і залий всю порцію у порожній резервуар для води.
- увімкніть прилад **(4).**
- Поставте посуд якомога більшого розміру під приладдя для авто-капучіно.
- Як тільки синій світловий індикатор засвітиться постійно, прилад готовий
- Натисніть кнопку гарячої води **(15),** пропустіть через прилад 1/3 рідини.
- Потім натисніть кнопку гарячої води **(15),** щоб зупинити.
- Переставте посуд під заварювальну головку.
- Пропустіть другу третину рідини негайно, натиснувши кнопку кави **(10)** стільки разів, скільки необхідно.
- Зупиніть прилад, натиснувши перемикач робота/зупинка **(4),** і зачекайте 10-15 хвилин, щоб засіб для зняття накипу подіяв.
- Потім знову увімкніть прилад **(4)** і дайте витекти решті води, натиснувши кнопку кави **(10)** стільки разів, скільки необхідно.
- Далі проваріть два резервуари чистої води, очистіть заварювальну головку і вставте решітку у головку приладу (див. розділ про догляд).
- **Гарантія не поширюється на кавоварки еспрессо, які не працюють або погано працюють внаслідок незняття накипу.**

Проблеми, можливі причини і способи усунення

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Кава еспрессо не досить гаряча.	Чашки, фільтр і тримач фільтра холодні.	Попередньо підігрійте приладдя (чашки, фільтр і тримач фільтра). Див. розділ "Приготування еспрессо".

Expresso4050_ukr.qxd 28/01/05 17:45 Page 76

Підтікання кави на рівні тримача фільтра.	Тримач фільтра неправильно встановлений або недостатньо затиснутий.	Див. розділ “Приготування еспрессо”.
	Навколо фільтра залишилась кава.	Витріть навколо фільтра і прокладку.
	Забруднене прокладка кип’ятильної головки.	Протріть прокладку вологою ганчіркою.
	Дефект прокладки кип’ятильної головки.	Зверніться до уповноваженого сервіс-центру “Крупс”.
Сильний шум у насосі.	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар.
	Резервуар погано встановлений.	Сильніше натисніть на резервуар.
	Стара або занадто суха кава, і насос не дає тиск.	Користуйтесь свіжим помолом кави.
Не проходить вода.	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар.
	Резервуар погано встановлений.	Натисніть сильніше на резервуар.
	Фільтр забитий, занадто тонко мелена кава або переповнено.	Вичистіть фільтр і решітку головки. Див. розділ “Догляд” і спробуйте грубіший помол.
	Забита решітка кип’ятильної головки.	Помістіть решітку у розчин для зняття накипу. Див. розділ “Зняття накипу”.
	Прилад забитий накипом.	Див. розділ “Зняття накипу”.
Вода проходить занадто швидко.	Дуже грубий помол.	Спробуйте більш тонкий помол.
	Недостатня кількість меленої кави.	Скористайтесь ложечкою-дозатором.
	Мелена кава не натрамбована.	Натрамбуйте каву.
На еспрессо немає вершка (пінки на каві).	Дуже грубий помол.	Спробуйте більш тонкий помол.
	Мелена кава не натрамбована.	Натрамбуйте каву.
	Стара або занадто суха кава.	Користуйтесь свіжим помолом кави.
Молоко погано піниться.	Забилося приладдя для авто-капучіно.	Див. розділ “Догляд”.
	Старе молоко.	Користуйтесь свіжим молоком.
Багато води на меленій каві.	Молоко тепле.	Поставте молоко у холодильник.
	Мелена кава не стиснена.	Добре стисніть мелену каву.
	Недостатня кількість меленої кави.	Додайте меленої кави.

Рецепти

Пийте еспрессо, коли вам до вподоби: для пробудження або на десерт після їжі.

Ось кілька рецептів, які можна реалізувати за допомогою вашої кавоварки еспрессо.

. Кава еспрессо оригінальна

- Відміряйте одну ложечку-порцію кави еспрессо доброї якості, добре підсмаженої і налийте її прямо у попередньо нагріту чашку.

Якщо у вас добре мелена кава, чашку прикрасить красива шапка з пінки.

- Додайте цукру за смаком і насолоджуйтесь. Оригінальну еспрессо п’ють без молока і додають багато цукру.

. Капучіно

За законами жанру для капучіно ідеальні кількості такі: 1/3 кави, 1/3 гарячого молока, 1/3 пінного молока. Відтак, кількість гарячого молока + пінки в результаті має удвічі перевищувати кількість кави.

- Використовуйте великі, попередньо нагріті чашки.
- Наповніть їх кавою в еквіваленті однієї чашки еспрессо і долийте доверху молоком, спіненим за допомогою приладдя для авто-капучіно.
- Посипте шоколадними крихтами.

Expresso4050_ukr.qxd 28/01/05 17:45 Page 77

. Кава з вершками

- Приготуйте класичну каву еспрессо у великій чашці.
- Додайте краплю вершків і отримаєте каву з вершками.

Вершки можна також замінити гарячим молоком.

. Кава "коррето"*

- Приготуйте чашку звичайної кави еспрессо.
- Легенько підкоригуйте смак, додаючи від 1/4 до 1/2 лікерного келиха коньяку.

Для цього так само підходять аніс, винний спирт, самбуко, кірш і куантро.

Ще є багато інших можливостей створити незабутню каву еспрессо. Фантазія безмежна.

. Кавовий лікер*

- Змішайте у 1 пустій пляшці на 0,75 літра 3 чашки еспрессо, 250 г коричневого плавленого цукру, 1/2 літра коньяку або кірша.
- Лишіть суміш дозрівати щонайменше на 2 тижні.

Ви отримаєте дуже смачний лікер, особливо для любителів кави.

. Кава-гліссе по-італійські

4 кубики льоду з ваніллю, 2 чашки холодного еспрессо з цукром, 1/8 л молока, вершки, тертий шоколад.

- Змішайте холодну каву еспрессо з молоком.
- Розкладіть кубики льоду у склянки, зверху налийте каву і прикрасьте вершками і тертим шоколадом.

. Кава "ляфрізон"*

- У чашку еспрессо з цукром додайте маленьку склянку рому.
- Прикрасьте добрим шаром вершків і подавайте до столу.

. Еспрессо "флямбе"*

2 чашки еспрессо, 2 маленькі склянки коньяку, дві чайні ложечки коричневого цукру, вершки.

- Налийте коньяк у вогнетривкі склянки, нагрійте і підпаліть.
- Додайте цукру, перемішайте, налийте каву і прикрасьте вершками.

За бажанням еспрессо можна також трохи розвести кип'яченою водою

. Еспрессо "парфе"*

2 чашки еспрессо, 6 яєчних жовтків, 200 г цукру, 1/8 літра вершків з цукром, 1 маленька склянка апельсинового лікеру.

- Збийте жовтки з цукром до утворення густої пінистої маси.
- Додайте холодну каву еспрессо і апельсиновий лікер.
- Потім домішайте збиті вершки.
- Налийте все у келихи або склянки.
- Поставте келихи у холодильник.

. Пудинг "а ля мокка"

2 чашки еспрессо, 1/2 літра молока, 1 пакетик порошку для ванільного пудингу, 3 яєчні жовтки, 1/8 літра вершків з цукром, 150 г цукру.

- Приготуйте ванільний пудинг з молока, порошку для пудингу і цукру.
- Додайте яєчні жовтки у ще гарячий пудинг.
- Дайте охолонути і додайте еспрессо і збиті вершки.

(*: Зловживання алкоголем шкідливе для здоров'я.)

• كابوتشينو

لتحضير قهوة كابوتشينو فاخرة، عليك بالمقادير المثالية التالية: ثلث بن وثلث حليب ساخن وثلث حليب مزبد. إذ يجب أن تكون كمية الحليب الساخن والمقشود تساوي مثليْ كمية البن المحضر.

• استخدم فناجين كبيرة مسبقة التسخين.

• املأ الفناجين بما يعادل فنجان إسبرسو ثم أضف الحليب الذي تم خفقه حتى الزبد بملحق الكابوتشينو الآلي.

• وأخيراً، رش مسحوق الشوكولا.

• قهوة بالحليب

• قم بتحضير فنجانٍ كبير من الإسبرسو الكلاسيكي.

■ أضف طبقة من الكريما لصنع إسبرسو بالحليب. ويمكنك أيضاً الاستعاضة عن الكريما بالحليب الساخن.

• قهوة مثلجة إيطالية (Iced coffee à l'italienne)

4 مكعبات فانيلا مثلجة، 2 فنجان إسبرسو محلاة باردة، 1/8 ليتر حليب، كريما طازجة، شوكولا مبشورة.

• امزج الإسبرسو الباردة بالحليب.

• وزع مكعبات الثلج على الأكواب وصب القهوة عليها وزينها بالكريمة الطرية والشوكولا المبشورة.

• إسبرسو كاملة (Perfect espresso)

2 فنجان من الإسبرسو، صفار 6 بيضات، 200 غرام سكر، 1/8 ليتر كريمة طازجة محلاة، كأس صغير من شراب البرتقال.

• اخفق صفار البيض بالسكر إلى أن يتشكل مزيجٌ رغوي سميك.

• أضف الإسبرسو الباردة وشراب البرتقال.

• ثم امزج الناتج بالكريمة المخفوقة.

• صب المزيج في فناجين أو كؤوس.

• وضعها في الثلاجة

• موكا بودينغ (موكا)

2 فنجان إسبرسو 1/2 ليتر حليب، 1 ظرف بودرة بودِنغ الفانيلا، صفار 3 بيضات، 1/8 ليتر كريما طازجة محلاة، 150 غرام سكر.

• حضر بودِنغ الفانيلا مع الحليب وبودرة الفانيلا والسكر.

• أضف صفار البيض إلى البودِنغ وهي ما تزال ساخنة.

• برّد الناتج وأضف الإسبرسو والكريمة المخفوقة.

المشكلات و أسبابها المحتملة و طرق علاجها

المشكلات	الأسباب المحتملة	طرق العلاج
قهوة الإسبرسو ليست ساخنة بما فيه الكفاية	الفناجين، الفلتر أو حاملة الفلتر باردة.	سخن الملحقات مسبقاً (الفناجين و الفلتر وحاملة الفلتر) .انظر فقرة «تحضير الإسبرسو».
تتسرب القهوة من أطراف حاملة الفلتر	حاملة الفلتر غير مركبة بصورة صحيحة أو أنها غير مشدودة بما فيه الكفاية.	انظر فقرة «تحضير الإسبرسو».
	وجود بن على أطراف حشية الفلتر.	نظف حوالى الفلتر والحشية.
	اتساخ حشية رأس التخمير.	نظف الحشية بقطعة قماش رطبة.
	تلف حشية رأس التجميع.	اتصل بمركز خدمة معتمد لدى Krups .
صوت المضخة مرتفع جداً	خلو خزان الماء.	املأ خزان الماء.
	سوء تركيب خزان الماء.	اضغط خزان الماء للأسفل بقوة.
	تقادم البن أو تعرضه للجفاف الشديد بحيث لم تعد المضخة قادرة على توليد الضغط اللازم.	استخدم بن جديد.
لا يستطيع الماء الجريان في الآلة	خلو خزان الماء. أو سوء تركيبه.	املأ خزان الماء. و اضغط الى الأسفل بقوة.
	انسداد الفلتر، أو النعومة الشديدة للبن أو الرص الشديد له.	نظف الفلتر وشبكة الرأس. انظر فقرة «الصيانة» وجرب استخدام بن أخشن.
	تراكم القشور الكلسية على شبكة رأس التخمير.	انقع الشبكة بمحلول إزالة الرواسب. انظر فقرة «الصيانة».
	تحتاج الآلة إلى إزالة الرواسب الكلسية.	انظر فقرة «إزالة الرواسب الكلسية».
يجري الماء في الآلة بسرعة	الخشونة الزائدة للبن.	جرب استخدام بنٍ أنعم.
	عدم كفاية كمية البن.	استخدم ملعقة القياس المرفقة مع الجهاز لتقدير الكمية الصحيحة للبن.
	عدم رص البن بالقوة الكافية.	رص البن مرة أخرى.
القهوة الناتجة خفيفة (بلا زبد)	الخشونة الزائدة للبن.	جرب استخدام بنٍ أنعم.
	عدم رص البن.	رص البن مرة أخرى.
	فقدان البن مذاقه بسبب التقادم أو الجفاف الشديد.	استخدم بن جديد.
زبد الحليب ليس قوياً	انسداد ملحق الكابوتشينو الآلي.	انظر فقرة «الصيانة».
	الحليب ليس طازجاً.	استخدم حليباً طازجاً.
	الحليب فاتر.	ضع الحليب في الثلاجة.
يقع كثير من الماء على البن	عدم رص البن بالقدر المناسب.	رص البن بالقدر المناسب.
	عدم كفاية كمية البن.	زوّد كمية البن.

وصفات تحضير القهوة

تناول قهوتك كما تحب: عندما تريد الاسترخاء أو تتويج وجبة معتبرة بفنجان قهوة.

إليك بعض وصفات القهوة التي يمكنك تحضيرها بآلة الإسبرسو.

• الإسبرسو الأصلية

- خذ ملعقة قياس كاملة من بن إسبرسو جيد النوعية وجيد التحميص، وصفه مباشرة في الفنجان المسخن مسبقاً.

إذا كان البن الذي تستخدمه جيداً وناعماً، سيخرج فنجان الإسبرسو وعلى وجهه طبقة غنية وجميلة من الرغوة.

- أضف السكر إن رغبت وتمتع برشف القهوة.

تُشرب الإسبرسو الأصلية دون حليب ولكن مع كميةٍ وفيرة من السكر.

وجود الماء هنا طبيعي ولا يشكل تسرباً. وإن لزم الأمر، نظف صينية التنقيط وشبكتها بالماء وقليل من سائل تنظيف خفيف، ثم اغسلهما وجففهما. وعند إعادة تركيب الآلة بعد فكها، تأكد من أن البطانة البلاستيكية في مكانها الصحيح **(20)** .

• **رأس التخمير والفلتر وحاملة الفلتر**

يجب تنظيف هذه الملحقات بعد كل استعمال. وما عليك سوى أن تمسحَ رأس التخمير في الآلة بقطعة قماش رطبة وتغسلَ بقية الملحقات بالماء وقليل من سائل تنظيف خفيف ثم اغسلها وجففها.

و إذا كان رأس التخمير مسدوداً، فك برغي الشبكة بقطعة نقود معدنية ونظفها ثم ركبها من جديد، مع الضغط بقوة إلى الأسفل **(21)** .

وعندما لا تكون آلة الإسبرسو لديك قيد الاستعمال، لا تترك حاملة الفلترعلى الآلة لكي لا تتلف الحلقة المطاطية.

• **لوحة تسخين الفناجين**: فك هذه اللوحة ونظفها بالماء وقليلٍ من سائل تنظيف غير كاشط، ثم اغسلها وجففها.

• **ملحق الكابوتشينو الآلي**:

من أجل تنظيف أعمق يمكنك فك هذه القطعة من الآلة وتنظيفها إن أردت ذلك.

نظفها بالماء وقليلٍ من سائل تنظيف غير كاشط، بواسطة فرشاة صغيرة. إغسلها وجففها قبل اعادة تثبيتها.

الرجاء ملاحظة طريقة تثبيت الإنبوب المرن: يجب أن يكون الطرف المسطح داخل ملحق الكابوتشينو الآلي.

إزالـة التكلس (الرواسب الكلسية)

• يجب أن تتم إزالة الرواسب الكلسية من الآلة بصورة متكررة باستخدام أسيد السيتريك أو أسيد الترتريك.

• بسبب المواد الحمضية ننصحك بوقاية سطح العمل خلال عملية إزالة التكلس، خصوصاً إذا كان من الرخام أو من الحجر. قم بعزل آلة الإسبرسو بشرشف طاولة أو بصينية.

في شتى الأحوال ننصحك باستعمال ملحق Krups الخاص بإزالة الرواسب الكلسية، المرجع F054 ، المتوفر في مراكز Krups لخدمة ما بعد البيع. تشتمل هذه القطعة، فضلاً عن ظرفين اثنين من مادة إزالة الرواسب، على شريط اختبار لتقدير ثقل الماء وبالتالي المعدل المطلوب لإزالة الرواسب في ظروف الاستعمال الاعتيادي للآلة. وتعتمد إزالة الرواسب أيضاً على دورة الاستعمال مثلما تعتمد على ثقل الماء. إن معدل إجراء عملية إزالة الرواسب الذي تشير إليه قطعة إزالة الرواسب F054 ليس سوى مؤشر.

- اتبع الطريقة التالية في إزالة الرواسب من الآلة:

• فك برغي الشبكة عن رأس الآلة ونظفه **(21)** .

• ذوّب ظرفاً من مادة إزالة الرواسب التي تأتي مع الملحق Krups مرجع F054 في نصف لتر من الماء الفاتر واسكب المحلول كله في خزان الماء الفارغ.

• شغل المنتج **(4)** .

• ضع وعاءً، أكبر سعة ممكنة، تحت ملحق الكابوتشينو الآلي.

• عندما يضيء المؤشر الضوئي للتشغيل بشكل متواصل يكون المنتج قد أصبح جاهزًا للعمل.

• إضغط على زر الماء الساخن **(15)** لإخراج ثلث السائل.

• ثم إضغط على زر الماء الساخن **(15)** لإنهاء العملية.

• إسحب الوعاء من تحت رأس التخمير .

• شغل الثلث الثاني من السائل فورا بالضغط على على زر القهوة **(10)** بعدد المرّات اللازمة لذلك.

• أوقف الآلة بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف **(4)** لمدة 10-15 دقيقة لإتاحة ما يكفي من الوقت لتقوم المادة المزيلة للرواسب بعملها.

• شغل الآلة مرة أخرى **(4)** ودع ما تبقى من محلول إزالة الرواسب أن يسري في الآلة نحو الخارج بالضغط على على زر القهوة **(10)** بعدد المرّات المستلزمة لذلك.

• اغسل خزان الماء بالماء العذب ونظف رأس التخمير وأعد تركيب الشبكة على رأس الآلة (انظر فقرة «الصيانة»).

• **إن الكفالة لا تغطي آلات الإسبرسو المعطلة والتي لا تعمل جيداً بسبب عدم إزالة الرواسب الكلسية.**

• عندما يضيء المؤشر الضوئي لزر الماء الساخن بشكل متواصل المنتج جاهزا لتسخين الماء.

• إضغط على زر الماء الساخن **(15)**.

• عند بلوغ الكمية المرغوبة من الماء، إضغط على زر الماءالساخن **(15)** لإنهاء العملية.

2 . وظيفة البخار

إن صوت النقر الخفيف الذي يسمع أثناء توليد البخار يأتي من الضبط المتقطع لعمل المضخة ولا يؤثر على عمل الآلة.

انتبه: أثناء وبعد استعمال الآلة، قد تصبح الأجزاء المعدنية لملحق الكابوتشينو الآلي حارة إلى حد الإحراق.

. استعمال ملحق الكابوتشينو الآلي

يسهل ملحق الكابوتشينو إنتاج الحليب الرَغْوِيّ اللازم لصنع الكابوتشينو.

• املأ خزان الماء **(1) (2) (3)** وشغل المنتج **(4)** .

• ضع ملحق الكابوتشينو الآلي في مكانه على فوهة البخار.

• ضع فنجان تحت ملحق الكابوتشينو.

• صبّ نحو 100 ملليتر من الحليب المقشود في وعاء صغير. يجب أن يكون الحليب والوعاء مبردين جيداً.

• اغمس الإنبوب المرن في هذا الوعاء أو مباشرة في علبة الحليب **(17)**.

يجب الانتباه الى ان يكون الطرف المسطح للإنبوب مثبت داخل ملحق الكابوتشينو وان يكون الطرف الآخر أي غير المسطح مغطساً في الحليب.

• أدر المنتقي إلى الوضعية «الكابوتشينو» أو «حليب».

• عندما يصبح المنتج جاهزاً (يضيء مؤشر التشغيل بشكل متواصل)، إضغط على زر البخار **(16)**، فيبدأ عندها مؤشر التشغيل بالوميض.

• عندما يضيء مؤشر التشغيل بشكل متواصل مرة أخرى، يصبح المنتج جاهزاً لصنع البخار.

• إضغط على زر البخار **(16)**.

• بعد أن يتشكل الزبد، إضغط على زر البخار **(16)** جراء عملية التنظيف التالية لمنع الحليب من أن يجف على سطح ملحق الكابوتشينو الآلي:

• ضع وعاء تحت ملحق الكابوتشينو الآلي.

• اغمس الإنبوب في وعاء يحتوي على ثلث حجمه من الماء النظيف.

• إضغط على زر البخار **(16)** وعندما يخرج الماء بالكامل إضغط على زر البخار **(16)** مرة أخرى لإنهاء العملية.

• نظف ملحق الكابوتشينو بقطعة قماش رطبة.

و لتنظيف ملحق الكابوتشينو تنظيفاً أفضل، يرجى قراءة الفقرة المتعلقة بالصيانة .

. تحضير مشروب الشوكولا الساخن

• كرر العملية المذكورة أعلاه مع تبديل الحليب بشراب الشوكولا الذي تريد تسخينه.

• اذا كانت الآلة جاهزة لصنع البخار منذ أكثر من 5 دقائق بدون استخدام سينتقل المنتج بشكل آلي الى وضعية الإنتظار لصنع القهوة.

إن أردت تحضير قهوة إسبرسو فور التبخير مباشرة، يجب ترك الآلة لكي تبرد أولاً حتى تبلغ درجة الحرارة الصحيحة لتحضير الإسبرسو.

• تبرد الآلة تلقائياً عند الضغط على زر القهوة (فنجان أو فنجانين) أثناء برودها يوممض مؤشر الضوء الأزرق ويدخل الماء الساخن إلى صينية التقطير. عندما تبلغ درجة الحرارة الصحيحة، تبدأ الآلة دورة تحضير الإسبرسو.

• إذا فرغت الآلة من الماء ينذرك المؤشر الصوتي والوميض الضوئي لملء الخزان بالماء.

• تنتقل الآلة الى وضعية التوقف المؤقت بعد 30 دقيقة في هدف توفير للطاقة وتتوقف عن العمل كلياً بعد ساعة ونصف من عدم الإستعمال.

الصيـانـــة

- لا تغسل ملحقات آلة الإسبرسو أبداً بآلة جلي الصحون الكهربائية.

بعد الاستعمال، يجب إفراغ خزان الماء.

- صينية التنقيط

يجب إفراغ هذه الصينية بعد استعمال الآلة وذلك بعد فك الشبكة **(19)** . فإذا كنت تحضر عدة فناجين إسبرسو واحداً بعد الآخر، يجب إفراغ صينية التنقيط من وقتٍ لآخر (مرة كل 7 إلى 8 مرات). إن

• عندما تمتلىء الفنجانين بالكمية المبرمجة، يتوقف صب القهوة بشكل تلقائي.

• ارفع حاملة الفلتر والفلتر من المنتج، و أخرج منها تفل البن **(14)** .

يمكن إعادة ملء الفلتر لعمل المزيد من فناجين الإسبرسو.

• مع استخدام فلتر (ESE) المتميز

صُمم نظام (ESE) لتحضير قهوة الإسبرسو المضغوطة على الطريقة الإيطالية (espresso ristreto) تبلغ كمية القهوة 35 ملليتر ويحتاج الماء إلى 20 ثانية للمرور من خلال البن. (راجع البرمجة المخصصة للتحكم بالكمية).

والـ ESE ، اختصاراً لعبارة "**E**asy **S**erving **E**spresso"، هي مقاديرُ محددة من القهوة المطحونة والمضغوطة بين ورقتي ترشيح مما يجعلها جاهزة للاستخدام. يسهّل هذا النظام تحضيرَ الإسبرسو لأنه يختصر مرحلتيْ عيار كمية البن ورصه كما يسهّل أيضاً تنظيف الآلة.

لكننا لا نعني هنا استخدام حصص ESE الجاهزة تلك لصنع قهوة طويلة ولا نوصي بذلك.

ونوصي بالانتباه، عند تناول وتخزين حصص ESE، لعدم تشويهها.

وللحصول على أفضل النتائج، نوصي بتسخين القطع (حاملة الفلتر والفلتر والفناجين) مسبقاً قبل وضع أي بن. وللقيام بذلك، اتبع الطريقة التي تقدم شرحها في فقرة تحضير قهوة الإسبرسو.

• تحضيـر الإسبرسو:

• املأ خزان الماء **(1)** **(2)** **(3)** وشغل المنتج **(4)** .

• ضع حصة ESE في فلترESE **(18)** .

مزق الورق الزائد عن الحصة من الطرف المخرّم. وضع حصة ESE بحيث يكون السطح ذو العلامة الحمراء نحو الأسفل (اثنِ زوايا الورقة نحو الأسفل).

• احرص على وضع كامل الورقة داخل الفلتر وإلا فإن بعض القطرات ستسقط أثناء التحضير.

كما أن وضع كامل حصة ESE في الفلتر سيجعل القهوة الناتجة أغنى والرغوة التي على سطحها أسمك.

• ضع حاملة الفلتر في مكانها **(6)** **(7)** **(8)** بالضغط عليها بقوة نحو اليمين.

عندما يضيء المؤشر الضوئي لأزرار القهوة بشكل متواصل تكون الآلة جاهزة لتحضير القهوة.

• إضغط على زر القهوة ☕ **(9)**.

• يسود في البداية فترة **2** أو **3** ثواني من التخمير التمهيدي.

• عند بلوغ الكمية الموصى بها من القهوة (وهي 35 ملليتر)، إضغط على زر تحضير القهوة ☕ **(9)** إذا لم تكن الكمية المناسبة مبرمجة بعد.

• ارفع حاملة الفلتر من رأس التخمير، وتخلص من البن المستهلك.

• البرمجة المخصصة

اذا كنت ترغب في تعديل الكمية المبرمجة سلفا (وهي 50 ملليتر للفنجان الواحد، مبرمجة في المصنع) لفنجان أو فنجانين من الإسبرسو ، عليك إتباع التعليمات التالية:

• املأ خزان الماء **(1)** **(2)** **(3)** وشغل المنتج **(4)** .

• ضع فلتر فنجان أو فنجانين في حاملة الفلتر **(5)** .

• ضع ملعقة واحدة أو اثنتين من البن في الفلتر مستخدماً ملعقة القياس**(11)** **(12)** أو حصة ESE في فلتر ESE **(18)**.

• إرفع أي آثار للبن من حول الفلتر **(13)** .

• أعد حاملة الفلتر إلى مكانها **(6)** **(7)** .

• ضع فنجان إسبرسو واحداً أو أثنين تحت حاملة الفلتر.

• عندما يضيء المؤشر الضوئي لأزرار القهوة بشكل متواصل تكون الآلة جاهزة لتحضير القهوة.

• إضغط على واحد من أزرار القهوة ☕ أو ☕☕ **(9)** **(10)** (أكثر من 3 ثواني)، يبدأ المؤشران الضوئيان بالوميض (مؤشر أزرار القهوة والمؤشر الضوئي للتشغيل).

عند بلوغ الكمية المرغوبة من القهوة الإسبرسو، إضغط على أزرار القهوة ☕ أو ☕☕ **(9)** **(10)**.

وهكذا تُحفظ الكمية بشكل تلقائي في ذاكرة الآلة .

• تحضيـر الماء الساخن

يمكنك تحضير الماء الساخن بواسطة هذا المنتج.

• املأ خزان الماء **(1)** **(2)** **(3)** وشغل المنتج **(4)** .

• ضع الفنجان تحت ملحق الكابوتشينو الآلي.

جيداً ومطحوناً بشكل جيد. فإن لم تستطع شراء بن اسبرسو مطحون، استخدم مطحنة القهوة لطحن حَبوب البن. ولا يطحن البن طحناً ناعماً جداً بل يجب أن يبقى على شكل حبيبات خشنة الى حد ما. فإن الطحن الناعم
قد يسبب بانسداد شبكة رأس التخمير والفلتر.

للحصول على قوة كافية ولونٍ جميل للقهوة، من الطبيعي أن يكون معدل جريان القهوة في الآلة أقل مما هو في آلة تحضير القهوة التي تستخدم الفلتر.

لضمان النجاح التام في تحضير قهوة الإسبرسو، يجب كذلك استخدام ماءٍ مسحوبٍ للتو من المصدر (حيث لا وقت ليركدَ في الهواء)، لا رائحة للكلورين فيه وبدرجة حرارة باردة نوعاً ما.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

قبل أن تستخدم المنتج لأول مرة، نظف نظام تسخين الماء، دون وضع البن في حامل الفلتر، مع ملء خزان الماء مرة أو مرتين، على النحو التالي:

- افتح الغطاء واسحب خزان الماء من المقبض **(1)** . ثم املأ بالماء **(2)** .
- أعد الخزان إلى موضعه تماماً لضمان دخول الماء، ثم أغلق الغطاء **(3)** .
- إضغط على زر التشغيل/الأيقاف **(4)** حتى يضيء مؤشر التشغيل الأزرق. ويكون الفلتران في غطاء خزان الماء جاهزين للعمل.
- ضع أحد هذين الفلتريْن في حاملة الفلتر **(5)** . ثم ضع حاملة الفلتر على رأس التخمير في الآلة.
- للتأكد بأن حاملة الفلتر في مكانها الصحيح، أدر المقبض ليتجه يساراً **(6)** ، ثم ضعه مسطحاً على رأس التخمير ثم أدره يميناً **(7)** إلى أقصى حدٍ ممكن.
- ضع أكبر ما يمكن من وعاء تحت حاملة الفلتر **(8)** .
- وفور إضاءة المؤشر الضوئي الأزرق بشكل متواصل، سيضيء المؤشر الضوئي لأزرار تحضير القهوة بشكل متواصل أيضاً.

تصبح عندها الآلة جاهزة للعمل.

- الضغط على الزر القهوة برمز الفنجانين ☕☕ **(10)** سيتيح للماء بالسيلان في دارة التشغيل.

كرر هذه العملية خمس مرّات.

خرطوشة الفلتر متوفرة كملحق (مرجع رقم F088 و هي غير مرفقة مع المنتج).

استخدام مختلف وظائف آلة الإسبرسو

1 . وظيفة تحضير الإسبرسو

. مع البن المطحون

للحصول على أفضل النتائج، ننصحك بأن **تقوم أولاً بتسخين الإكسسوارات** (حاملة الفلتر والفلتر والفناجين) تسخيناً تمهيدياً **بدون وضع بن الإسبرسو**. وللقيام بذلك:

- املأ خزان الماء **(1)** **(2)** **(3)** و شغل المنتج **(4)** .
- ضع حاملة الفلتر في مكانها **(6)** **(7)** ، وضع فنجان أو فنجانيّ الإسبرسو تحتها.
- عندما يضيء المؤشر الضوئي لأزرار القهوة بشكل متواصل تكون الآلة جاهزة لتحضير القهوة.
- اضغط على أزرار القهوة ☕ أو ☕☕ **(9)** **(10)**.
- ستمتلىء الفناجين بالماء الساخن ثم افرغهما.

عندما يسخن المنتج، يمكن تسخين الفناجين مسبقاً على لوحة تسخين الفناجين.

. تحضير قهوة الإسبرسو

- املأ خزان الماء **(1)** **(2)** **(3)** وشغل المنتج **(4)** .
- ضع فلتر فنجان أو فنجانين في حاملة الفلتر **(5)** .
- ضع ملعقة واحدة أو اثنتين من البن في الفلتر مستخدماً ملعقة القياس **(11)** **(12)** .
- ارفع أي آثار للبن من حول الفلتر **(13)** .
- أعد حاملة الفلتر إلى مكانها **(6)** **(7)** .
- ضع فنجان إسبرسو واحداً أو أثنين تحت حاملة الفلتر.

عندما يضيء المؤشر الضوئي لأزرار القهوة بشكل متواصل تكون الآلة جاهزة لتحضير القهوة.

الآلة جاهزة الآن ومبرمجة لتحضير لفنجان أو فنجانين من قهوة الإسبرسو.

- إضغط على أزرار القهوة ☕ أو ☕☕ **(9)** **(10)**.
- يسود في البداية فترة **2** أو **3** ثواني من التخمير التمهيدي.

العربية

وصف الأجزاء

a غطاء خزان الماء
b خزان ماء قابل للفك والتركيب
c لوحة تسخين الفناجين
d أزرار القهوة (☕ ، ☕☕)
e زر تشغيل/إيقاف بمؤشر ضوئي أزرق
f زر الماء الساخن ( )
g زر البخار( )
h رأس التخمير
i فوهة البخار
j ملحق الكابوتشينو الآلي
k شبكة
l صينية التنقيط
m حاملة الفلتر
n فلتر لفنجان أو فنجانين (بن مطحون)
o فلتر ESE
p مكان مخصص للفلتر
q فلترالماء «كلاريس»
r ملعقة للقياس

إرشـادات مـن أجـل السلامـة ⚠

• يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية قبل إستعمال الإسبرسو للمرة الأولى. يجب توصيل المنتج الى مقبس كهربائي مؤرّض. تأكد بأن قوة التيار المذكورة على لوحة المنتج تتوافق تماماً مع قوة التيار عندك.
• لا تضع آلة الإسبريسو أبداً فوق سطح ساخن (مثلاً: ألواح تسخين كهربائية) أو بالقرب من اللهب.
• لا تنزع أبداً حاملة الفلتر الذي يحتوي على البن المطحون أثناء مرور الماء من خلاله، لأن المنتج في هذه الأثناء يكون تحت ضغط عال.
• لا تستعمل المنتج أبداً إن لم تكن صينية التنقيط والشبكة في مكانهما الصحيح.
• افصل المنتج عن التيار إذا حدثت أية مشكلة أثناء تقطير القهوة. وافصل التيار أيضاً قبل تنظيف المنتج.
• لا تفصل التيار عن المنتج بواسطة شد السلك الكهربائي، ولا تدع السلك الكهربائي أبداً يمر فوق حافةٍ حادة أو على زاوية قطعة أثاث.
• لا تدع السلك الكهربائي يلامس الأجزاء الساخنة من الآلة ولا تلمسها أنت أيضاً بيديك (لوحة تسخين الفناجين وحامل الفلتر وفوهة البخار وملحق الكابوتشينو الآلي).
• لا تغمر المنتج بالماء أبداً.
• لا تدع الآلة في متناول الأطفال ولا تدع السلك الكهربائي متدلياً.
• اتبع التعليمات المعطاة لإزالة التكلس.
• لا تشغل المنتج أبداً إذا بدت عليه أية أعطال، أو إذا كان السلك الكهربائي التابع له في حالة سيئة.
• إذا أصيب السلكَ الكهربائيَ أو أي جزء آخر من المنتج بالعطب، يمكن استبداله فقط في مركز خدمة تعتمده Krups يجب أن لا تحاول فتح المنتج وتصليحه بنفسك أبداً، تحت أي ظرف.
• تأكد من أن حاملة الفلتر تحتل مكانها تماما قبل البدء بصنع القهوة، وإعادة المنتقي الى الموقع O قبل تحرير حاملة الفلتر.
• لا تترك المنتج في متناول الأطفال دون مراقبة– يجب أن لا يستعمل المنتج من قبل الأولاد والأشخاص ذوي الإحتياجات الخاصة إلا تحت رقابة شخص بالغ مسؤول.

قهـوة إسبرسـو

تمتاز قهوة إسبرسو بأنها أغنى نكهة وأقوى من القهوة الاعتيادية. وتقدم في فناجين صغيرة مسبقة التسخين. يُمرر الماء الساخن من خلال البن المطحون للحصول على القهوة السوداء اللذيذة الغنية بالرغوة، ذات التأثير المنعش.

يمكنك التعرف على الإسبرسو من نكهتها المميزة وقوتها المعروفة. لكن هذا يتطلب ضغطاً مرتفعاً ونوعية ممتازة من بن الإسبرسو محمصاً تحميصاً

XP4050 D/Po/Cz/Sk/Sl/Hr/Ro/Hu/Ru/Ukr/Ar 0827 389

Last cover page.PM6.5 1 28/01/05, 15:55